Gula y cultura

Introducción culinaria a la literatura universal

Héctor Zagal

PANORAMA

Gula y cultura

Gula y cultura

Introducción culinaria a la literatura universal

Héctor Zagal

PANORAMA
divulgación

Gula y cultura. Introducción culinaria a la literatura universal
Héctor Zagal

Primera edición: Panorama Editorial, 2014

D. R. © 2014, Panorama Editorial, S. A. de C. V.
Manuel Ma. Contreras 45-B, Col. San Rafael,
06470, México, D. F.

Teléfono: 55 54 70 30
e-mail: panorama@iserve.net.mx
www.panoramaed.com.mx

Texto © Héctor Zagal
Fotografía portada: © Natalia Aggiato, usada para la licencia de Shutterstock.com

ISBN: 978-607-452-498-7

Impreso en México

Prohibida su reproducción por cualquier medio
mecánico o electrónico sin la autorización escrita
del editor o titular de los derechos.

Índice

Comida para el viaje:
desde el Paraíso hasta el más allá 9

Antídotos y pócimas en la mesa 43

Lágrimas y risas: a comer 77

Manías gastronómicas y obsesiones literarias 91

Manjares y personalidades 119

La cocina del hambre 155

Viandas celestes y platos pecaminosos 177

Comamos y bebamos 203

Apéndice
Itacate de probaditas mexicanas 239

Invitados a la mesa 253

A mi madre

Comida para el viaje: desde el Paraíso hasta el más allá

Primero comer, después filosofar

"Bueno para comer, bueno para pensar".
Claude Lévi-Strauss

A los filósofos se les puede perdonar casi todo: su escepticismo, sus blasfemias, su soberbia, su estilo aburrido, su compromiso con el poder, su espíritu crítico. Disculpamos sus vestidos estrafalarios y sus gustos estrambóticos. Somos condescendientes con su afán crítico, si son filósofos de "izquierda"; soportamos su recalcitrante conservadurismo cuando son "de derecha". Solamente dos actividades resultan imperdonables en la filosofía: dictar conferencias sobre ética empresarial y escribir sobre comida. Yo, individuo poco acomodaticio y diplomático, me dedico tanto a la ética de los negocios como a la "metafísica de la cocina".[1] Para colmo, también pretendo ser un *Aristotelian Scholar*.

La mezcla entre gastronomía, ética empresarial y aristotelismo resulta explosiva. Corro el riesgo de ser echado del gremio de la sabia Atenea y de ser desheredado por los hijos de Sócrates, y lo peor, enfrento la posibilidad de perder mi cátedra de filosofía griega.

Según las academias y sociedades científicas, la filosofía es un conocimiento "puro", "prístino" e "inmaculado". La sabiduría filosófica no debe ser mancillada por terrenalidades como la empresa y la gastronomía. Yo, revolucionario de verdad, me he propuesto seguir el ejemplo de los intelectuales libres. Por eso escribí esta introducción gastronómica a la cultura occidental o, para ser modestos, esta introducción culinaria a las letras. Hasta aquí las disculpas y el autobombo.

---

[1] Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y de bodega*, FCE, México, 1953, p. 12.

En su libro *Sobre lo crudo y lo cocido* (1968), el estructuralista francés Claude Lévi-Strauss estudia la comida desde una perspectiva antropológica. Esta obra es un trabajo académico y poco tiene que ver con mi frívola aproximación a la cocina. Además, Lévi-Strauss no se acerca a la comida como filósofo, sino como antropólogo cultural. Esto le vale como excusa para investigar sobre un tema tan "poco noble".

No obstante, para tranquilidad de mis colegas, quienes consideran que escribir sobre comida es desperdiciar tinta y tiempo, quiero otorgar a este ensayo la solemnidad de un "manifiesto", la grandilocuencia de un documento fundacional como el *Manifiesto surrealista* de André Breton (1924) o el *Manifiesto del partido comunista* (1848) de Marx. El lector tiene en sus manos el acta de fundación de la "nueva hermenéutica gastronómica" o, si prefiere, la "introducción culinaria a la literatura universal: de guisos, guisantes y desaguisados".

¿Cómo llegué a esta demencia literaria y gastronómica? Primero, por un trauma juvenil. Un buen día caí en cuenta de que recordaba mis lecturas no por sus metáforas y giros literarios, no por su trama y técnica narrativa, sino por sus referencias culinarias. Soy un lector prosaico y burdo. Clasifico los libros en aquellos que despiertan mi apetito y aquellos que lo inhiben. Que los eruditos se encarguen de la taxidermia literaria; dejo a los sesudos críticos la clasificación de libros como brillantes, mediocres o malos, como clásicos o *bestsellers*. Yo, pobre mortal, ni habito en el Parnaso de Apolo, ni tengo amistad con las musas. No soy ciudadano de la república de las letras. Dedico mis humildes esfuerzos a la "crítica gastronómica de textos" y me contentaré con un premio de la Academia (de Suecia o de Hollywood, lo mismo da). Doy por perdido el aprecio de filósofos y poetas.

Como supongo que los importantes señores de Estocolmo no tomarán en serio mi propuesta literaria, espero, cuando menos, vender suficientes ejemplares de este libro para poder continuar visitando restaurantes. En la gastronomía y en la conciencia tranquila está el consuelo de los sabios. Los genios siempre hemos sido incomprendidos por nuestros contemporáneos.

Mi segundo motivo para escribir esta obra proviene de Feuerbach: "El hombre es lo que come". La frase del filósofo alemán, aun-

que falsa, es sugerente. De hecho, el pensamiento de Marx se inspira en el materialismo ateo de Feuerbach. Dependemos de nuestros hábitos alimenticios. Me parece que Talleyrand sentenció: "no se puede hacer una buena política con una mala cocina". Tampoco la filosofía y la poesía son inmunes al discreto encanto de comer.

Sin embargo, cocina no es destino. El ser humano es algo más que comida, para tranquilidad de ingleses y norteamericanos, cuya dignidad estaría en entredicho si "fueran lo que comen" (*cheeseburger* y *fish and chips*). Por eso, prefiero la paráfrasis: "El hombre escribe sobre lo que come". La historia de la literatura es la historia de la comida. ¿Por qué nos empeñamos en pensar que los vates y poetas sólo deben escribir sobre el amor y la soledad, sobre la muerte y la depresión? Un banquete es epopeya, veta de inspiración, fuente de dramatismo, manantial de metáforas. Ahí está el diálogo de Platón *El Banquete, symposium*, en griego. Este bellísimo texto se construye alrededor de una magnífica comida.

Basta de puritanismo angelical y academicismo rancio. *Gourmets* de todo el mundo, ¡Uníos! ¡Muerte al elitismo intelectual! La literatura es un pretexto para hablar de comida. La gastronomía es cultura.

Las pecaminosas manzanas

"An apple a day keeps the doctor away".
Refrán popular

¿Acaso los orígenes de la humanidad no están ligados al alimento? Según el *Popol Vuh* —libro sagrado de los mayas— el primer hombre fue hecho de maíz. En Occidente, la *Biblia* liga el pecado original con la comida. El primer ejercicio de nuestra nueva hermenéutica es el análisis del *Génesis* 2, 16-17: "De cualquier árbol del jardín puedes comer, mas del árbol de la ciencia del bien y del mal no comerás."

La palabra griega "génesis" significa origen, inicio; el libro del *Génesis* narra la creación y los primeros traspiés de la humanidad. La comida ocupa un importante lugar en esta parte de la *Biblia*, pues Adán y Eva fueron sometidos a una prueba de sesgo gastronómico: no comer del fruto del árbol del bien y del mal.

Tomás de Aquino (1225-1274) señala en la *Suma teológica* que el pecado original fue mezcla de soberbia con gula. La manzana no sólo era atractiva porque supuestamente convertiría en dioses a la primera pareja; también era apetitosa. La prueba a la que fueron sometidos nuestros primeros padres debía ser una prueba al modo humano: cuerpo y alma. Y qué mejor que un alimento con efectos espirituales: "Seréis como dioses". Así tentó la serpiente infernal.

Los teólogos cristianos han especulado sobre la naturaleza de la prueba sufrida por los ángeles. Quienes la aprobaron se convirtieron en lo que comúnmente denominamos "ángeles", espíritus puros, servidores de Dios y protectores de los humanos. Los réprobos se convirtieron en demonios, encabezados por el sulfuroso Lucifer, también llamado Satanás, Belcebú o Luzbel.

Se ha conjeturado que la prueba consistió en una visión anticipada de la encarnación de Cristo. Los espíritus puros vieron —previeron— al Verbo de Dios Encarnado y fueron invitados a postrarse ante el Dios-Hombre. Los espíritus orgullosos se rehusaron y devinieron demonios. ¿Cómo iban ellos —criaturas celestes, poderosas, sapientísimas— a postrarse frente a un hombre? El creador castigó lanzándolos al fuego eterno. Se quedaron sin Dios. Eso es el infierno.

La prueba de los ángeles fue para espíritus puros: los ángeles carecen de alas y sexo, a pesar de la manera convencional de representarlos. En cambio, el árbol del bien y del mal fue una prueba para seres humanos. No somos espíritus puros, por lo que un matiz gastronómico parece, más que anecdótico, un rasgo esencial.

La mitología griega es más racionalista. La curiosidad de Pandora, la primera mujer, abre la puerta del mundo a todos los sufrimientos. Pandora recibió de los dioses una caja con la expresa prohibición de ver el contenido. Llevada por la curiosidad, la mujer primigenia abre el cofre "un poquito" y de él escapan súbitamente el dolor, la soledad, la enfermedad, el hambre, la muerte. La pobre intenta en vano cerrar el maldito cofrecito. Cuando todas las calamidades han escapado y amargado la tierra, Pandora observa el fondo del pequeño arcón: queda en él la esperanza.

El afán de saber caracteriza el temperamento griego. La *Metafísica* de Aristóteles, ese terrible texto con que el Estagirita ha torturado a la humanidad desde el siglo IV a.C., comienza destacando

esta inclinación: "Todos los hombres desean por naturaleza saber. Así lo indica el amor a los sentidos; pues al margen de su utilidad son amados a causa de sí mismos".[2] Pandora no actúa impelida por la glotonería, sino por la curiosidad. En ambos relatos —el griego y el hebreo— la mujer es la ventana por donde se cuela el sufrimiento al mundo. Dejo a las feministas la interpretación de ambas historias.

Para los católicos, el dolor y las pasiones desordenadas son consecuencias del pecado original. Adán y Eva pretendieron ser como dioses, pero también quisieron probar un sabor nuevo. La iconografía tradicional representa el árbol del bien y del mal como un frondoso manzano. Sin embargo, el autor sagrado no habla de manzanas; sencillamente se menciona un fruto. Suficientemente famosa es la manzana; no debe a la *Biblia* su celebridad. La manzana es una fruta mítica a la que se atribuyen propiedades afrodisíacas, intelectuales y curativas: *An apple a day keeps the doctor away*.

¿Qué clase de fruto tentó a nuestros primeros padres? Dudo que Adán y Eva fueran *gourmets*: los atraía "la ciencia del bien y del mal", el "seréis como dioses". No obstante, el demonio se hubiera topado con más dificultades para persuadirlos si el objeto tentador hubiera sido un chayote o un betabel. Personalmente me inclino a pensar que fue un mango de Manila o un mamey. Por cierto, corre el chiste de que si Adán y Eva hubieran sido chinos, no hubieran pecado. En el momento en que la serpiente se dirigiera a Eva, el ama de casa hubiera capturado al reptil por el pescuezo para cocinarlo con salsa de soya. "Adancito, Adancito, ¿sabes qué tenemos para comer hoy?...". Mis respetos a la comida china, la primera alta cocina de la historia de la humanidad, aunque en ocasiones es excesivamente creativa.

Una manzana siembra la discordia entre Afrodita, Hera y Atenea. La disputa provoca la guerra de Troya. Cuentan los rapsodas que la Envidia (la diosa) no fue invitada a una fiesta en el Olimpo (que no es el nombre de un *cabaret* famoso, sino la mítica residencia de los dioses griegos). En pleno guateque aparece la Envidia. La deidad, agraviada por la falta de educación de los organizadores, deja caer en el centro de la estancia, una manzana de oro con la inscripción: "Para la más bella". Como era de esperar, las tres diosas olímpicas

[2] Aristóteles, *Metafísica*, I, 1, 980a 25 ss.

quieren para sí el trofeo. Afrodita, diosa del amor, lucía buenas cartas credenciales para merecer el premio. Atenea, a pesar de su mal genio, era guapa e inteligente. Hera, la Juno romana, era ni más ni menos que hermana y esposa de Zeus, el rey de los dioses (les tenía sin cuidado el incesto). Imaginémonos a las tres divinidades armando un jaleo fenomenal en el palacio. Un trueno por aquí, un terremoto por allá, una tormenta más acá. Para acabar con el problema, se acude a un árbitro: el incauto Paris, hijo de Príamo, rey de Troya. El ingenuo príncipe contempla boquiabierto a las tres diosas (el primer concurso "Miss Universo"). Cada una ofrece dádivas para ganarse la benevolencia del juez. Atenea le promete sabiduría; Hera, poder, y Afrodita le ofrece la mujer más bella del mundo. El pobre Paris, adolescente al fin, otorga a la diosa del amor la manzana áurea. Ignoro si premió a Venus por ser la más bonita o porque aceptó el soborno. Las perdedoras, despechadas, se alejan furibundas, lanzando toda clase de maldiciones y denuestos. Mi decencia me impide repetirlos, ni siquiera en griego. Así nace la animadversión de Hera y Atenea contra los troyanos. Para colmo, Paris no espera la intervención de Afrodita. El torpe príncipe troyano toma la iniciativa y rapta a la bella Helena, esposa de Menelao, pensando que ya era hora de recibir su premio. Una manzana de oro vino a desencadenar la guerra de Troya, pues el cornudo no se resignó a ser el hazmerreír de Grecia.

Manzana también es la de Isaac Newton. Según la anécdota, el físico inglés tomaba la siesta al pie de un manzano. Cayó el fruto del árbol, le pegó en la cabeza y lo despertó. "¿Por qué caen las manzanas?", fue la pregunta. Respondió con la ley de la gravitación universal, que junto con la *Metafísica* de Aristóteles es uno de los instrumentos de tortura intelectual de Occidente. Ciencia tan elevada como la del sabio de Cambridge difícilmente podría darse en el trópico. Si Newton se hubiese dormido bajo la sombra de una palmera, un coco le hubiera fracturado el cráneo.

La historia de Guillermo Tell alude también a la manzana. El romántico alemán Friedrich von Schiller (1759-1805) recoge la leyenda. Suiza estaba bajo el imperio de los Habsburgo. El lugarteniente del tirano impone a los súbditos la obligación de saludar a un sombrero colocado en un asta, señal de sumisión al Imperio. Era una humillación para el orgullo helvético. Tell, por negligencia,

ignorancia o subversión, omite la reverencia ante el emblema y es aprehendido. El tirano, benévolo y misericordioso, lo perdona bajo una condición: Tell debe atravesar con su flecha una manzana, colocada sobre la cabeza de su propio hijo. Guillermo saca dos dardos de su carcaj. Prepara su ballesta y con tiro certero parte la manzana sin rasguñar a su vástago. Pregunta entonces el tirano: "¿Por qué dos flechas?" Responde el orgulloso tirador: "La primera flecha era para la manzana; si fallaba, la segunda era para ti, y seguro que ese tiro no lo hubiera fallado". No sé qué le pasó al pobre Tell después de tan majadera respuesta. Un tirano digno de respeto hubiera enviado al cadalso al padre y al hijo. En cualquier caso, hubiera sido más fácil tirarle a un melón o a una sandía, pero Suiza es un país que carece de estas maravillas y se han de contentar con manzanas, té, *fondue* y todas las cuentas de ahorros de los políticos latinoamericanos.

El undécimo trabajo de Heracles, en latín Hércules, también remite a las manzanas. Cuando Zeus se casó con Hera, la diosa Gea, la Madre Tierra, regaló a la feliz pareja unas manzanas de oro. Hera las encontró tan hermosas que las hizo plantar en el jardín de las Hespérides, cerca del monte Atlas, en Mauritania (no me pregunten cómo consiguió las semillas). El manzano creció y producía frutos cada vez más espléndidos. Prudentemente, la esposa de Zeus puso el árbol bajo la custodia de un dragón inmortal con cien cabezas. Las jardineras eran tres bellas ninfas, las Hespérides, hijas de Héspero, la estrella de la noche. Hércules, vástago ilegítimo de Zeus, se robó los frutos y su padre festejó la hazaña. El poeta Hesíodo (siglo VIII a.C.) es una fuente obligada para conocer estas historias. Walt Disney no siempre resulta confiable. Basta ver la película *Hércules*.

Otra manzana fantástica es la de Blancanieves (aquí Disney goza de más autoridad). El fruto apetitoso, rojo y maduro, hace caer a la princesa en la desgracia de la "muerte dormida" (¿catalepsia?, ¿infección viral?, ¿hipnosis?). La perversa madrastra conocía los encantos de la manzana. Seguro que si la bruja se presenta en la casita del bosque con unas zanahorias, Blancanieves las hubiera cocido para los siete enanos sin probarlas. La historia hubiera cambiado radicalmente: el príncipe no hubiera querido besar a Tontín y sus amigos para romper el maleficio. Blancanieves se hubiera escapado con las riquezas de los enanos en compañía del noble; y hubieran fundado

un nuevo reino, cuya dinastía habría terminado en la guillotina, por aquello de las revoluciones.

La relación entre comida y caída original es habitual en el Medio Oriente. En los archivos de la biblioteca de Asurbanipal se hallaron fragmentos de un relato babilónico cuyo héroe es Adapa, "semilla de la humanidad", el primer hombre. De este mismo relato se han encontrado restos que datan de 1 500 a.C. en Egipto. Adapa era hijo de Ea. Su divino padre le dio el don de la sabiduría, pero no el de la inmortalidad. El primer hombre era barquero, oficio típico en Mesopotamia, la fértil media luna entre los ríos Tigris y Éufrates. Adapa habitaba en las inmediaciones del templo de Ea, a quien ofrecía pan, caza y pesca. Un mal día, una tormenta hace naufragar la barca de Adapa. El infeliz salva la vida aferrándose a las alas de un demonio que pasaba por ahí y las toma con tal fuerza que se las arranca. Anu, dios del cielo y protector de los demonios, toma nota del desaguisado. Furioso, manda llamar a su presencia al culpable. Ea, conocedor del peligro que corre su hijo, le aconseja no comer el pan ni beber el agua que la deidad celeste le ofrecerá. Ea teme que Anu envenene a Adapa como venganza. Los acontecimientos se desenvuelven de manera distinta a la prevista por Ea. Adapa llega temeroso al cielo, Anu lo perdona y, en un arranque de generosidad, ofrece a su invitado el pan y el agua de la inmortalidad. Adapa, recordando el equivocado consejo de Ea, declina la invitación. Anu encolerizado por el desaire, manda a los espíritus: "Apodérense de él y devuélvanlo a la tierra". Adapa pierde la oportunidad de la inmortalidad.

Dátiles y canela: Marco Polo el mercader

> " (...) cada viaje al supermercado era un calvario para él. Sin embargo, los productos cambiaban, y aparecían sin parar nuevas líneas de congelados para solteros. Hacía poco, en el estante de las carnes del Monoprix, había visto por primera vez filetes de avestruz".
> Michel Houellebecq, *Las partículas elementales*

La crónica de viaje es un género literario antiquísimo. No pocas veces se funde con la historia, el diario y el epistolario. Los viajes masivos de placer son invento reciente: japoneses caminando ordenadamente,

norteamericanos en bermudas y camisas hawaianas, chinos y mexicanos saltándose las filas, españoles gritando y fumando tabaco negro.

Los turistas vulgares no escriben crónicas de viaje, pues sólo saben escribir 140 caracteres. Estos individuos corren presurosos al fin del mundo para provocar la envidia de sus seguidores de twitter y "amigos" de facebook. Los turistas de "tour" observan en facebook lo que no disfrutaron en la realidad por estar sacándose fotos chistosas. Siempre he pensado que los smartphones sólo deberían venderse a personas inteligentes. Los gadgets potencian la ignorancia de los viajeros frívolos.

Qué tan mal se puede comer durante los viajes comprados en agencia, lo pinta de maravilla David Lodge en la divertida novela *Terapia*. Laurence Passmore, guionista de TV, es el héroe del libro. El desdichado Passmore decide echar una cana al aire e irse a las islas Canarias con una amiga. Turista al fin, comete el error de pagar el hotel desde Londres. Todo sale mal. Su pareja se enfada. La ciudad carece de atractivo y la comida es pésima, como suele suceder en los hoteles de playa. Ignoro por qué los hoteleros suponen que la gente que va al mar no necesita comer. La peor y más cara hamburguesa de mi vida la comí en un hotel "gran turismo" de Acapulco y no soy la excepción. Todos podemos contar alguna historia macabra de los viajes organizados.

El turismo surgió *stricto sensu* en el siglo XIX, invención del inglés Thomas Cook (sí, el de las agencias). El genio comercial inglés fabricó esta plaga moderna. En descargo de Cook debe aducirse que la niebla y la lluvia en la isla hacen de los viajes un artículo de primera necesidad. El clima de Gran Bretaña es horrible y los pudientes huyen de ella con el menor pretexto. Tan mala es la comida inglesa (apuntan los detractores del Imperio Británico) que cualquier inglés medianamente rico contrata un cocinero de *Overseas*. Por fortuna, en Londres abundan los restaurantes chinos, árabes, vietnamitas, indios; son ventajas del imperialismo colonial. El clima desagradable y comida mala suscitan las vocaciones de navegantes y exploradores. ¿A quién se le antoja vivir en un lugar así?

A pesar del afán viajero de los ingleses, los primeros libros de viajes no son británicos, a no ser que algún fanático del Imperio considere la *Historia eclesiástica del pueblo inglés*, de Beda "el Venerable"

(672-735), como una crónica de viajero. Confieso que no he leído a Beda y seguramente moriré sin leerlo. Yo creo que los libros de Heródoto (484-425 a.C.), tradicionalmente considerado como el padre de la historia, lindan con la crónica de viaje. Su obra sí la he leído y se puede conseguir en edición bilingüe (griego-español), detalle siempre útil para impresionar a los compañeros en el Metro, travesía subterránea de extremo peligro en la ciudad de México. Subirse a la línea tres por la mañana requiere de más arrestos que apuntarse al *Viaje al centro de la tierra* de Julio Verne o que cruzar el desierto de Gobi en tiempos de Genghis Khan.

Heródoto —que no era chilango— cuenta toda clase de chismes sobre Persia y el cercano Oriente. Escritor y viajero, este griego se empeña en componer una historia exacta, precisa, sin intervenciones mitológicas (así dicen mis apuntes de bachillerato), aunque no siempre es fidedigno. En ocasiones es excesivamente crédulo, por ejemplo, cuando narra que los gatos egipcios se arrojan por gusto al fuego y que los danubianos se embriagaban sólo por el olfato (pobrecitos).

Este historiador recoge aquella anécdota que, vista con ojos de filósofo, es un primer paso hacia el escepticismo, y vista con ojos de *gourmet*, una excentricidad. Según Heródoto, un rey persa llamó a sus súbditos griegos y les preguntó: "¿Por cuánto dinero se comerían los cadáveres de sus padres?" Los helenos respondieron unánimes: "Por nada del mundo, antes bien los cremaríamos piadosamente". Mandó llamar entonces a los masagetas y les preguntó por cuanto dinero cremarían los cadáveres de sus padres. "Por nada del mundo, antes bien nos los comeríamos piadosamente".

En la historia de Heródoto, los dioses no luchan en las batallas como sí sucede en *La Ilíada*. Los actores son guerreros de carne y hueso y, por tanto, comen. El historiador describe la alimentación de los pueblos, información, por cierto, que servirá a Aristóteles para hacer afirmaciones del tipo: "Los escitas, ese pueblo que no conoce la vid". Este último chisme histórico fue desaprovechado por Sófocles. Ya pudo el autor trágico haber escrito la obra *La maldición escita o la muerte de Baco*. Allá Sófocles que prefirió escribir sobre el incesto de Edipo. ¿No es más trágica la vida de un pueblo sin vino?

Entre los italianos, Marco Polo es el viajero por antonomasia. Los niños de antaño leíamos extractos de *El libro de las maravillas*.

Nos asustaba la leyenda del Viejo de la Montaña y nos emocionaban las bestias salvajes de las que hablaba Polo. Hoy Netflix® ofrece aventuras a domicilio, y el doctor Hannibal Lecter espanta más que cualquier cuento antiguo.

Polo (1254-1324), oriundo de la rica ciudad de Venecia, acompañó a su padre Nicolás y a su tío Mateo en una travesía por el imperio mongol de China. La familia comerciaba con especias y sedas. Era un viaje de negocios.

Marco Polo estuvo al servicio del Gran Khan, pero también de la Serenísima República de Venecia. A veces sus narraciones aburren, pues están plagadas de detalles irrelevantes para el lector moderno. ¡Qué más nos da si un pueblo cultiva picante o canela! Pero Polo, agudo observador, registra los datos que podían ser útiles para los mercaderes de su ciudad natal. Aquí en confianza, el libro, tomado en su conjunto, resulta francamente monótono. A veces parece un catálogo de tienda. Polo, con el pretexto de ser el embajador de Kublai Khan, poderoso descendiente de Genghis Khan, va a la búsqueda de proveedores asiáticos. Al veneciano le importa un rábano el folclore.[3]

Sin embargo, Polo no tenía un pelo de tonto. Su relato es uno de los libros más influyentes en la historia del mundo. Cristóbal Colón utilizó el texto de Polo para calcular (equivocadamente, por cierto) la distancia entre el Puerto de Palos y las Indias.

Como Marco Polo es un pragmático, las observaciones gastronómicas, llenas de prejuicios, abundan en sus notas. Nos cuenta que en la tierra de Ormuz el vino se hace con dátiles y con otras especias, y que es muy bueno. Cuando lo beben hombres que no están acostumbrados a él, dice, al principio se lo hace pasar muy mal y los purga por completo. Pero luego les hace gran bien y les engorda bastante. Además explica que para tener buena salud comen estas personas dátiles y pescado salado, es decir, atún. Inclusive comen alimentos tan bastos como cebollinos y cebollas. Para mantenerse sanos comen ese tipo de alimento que, en opinión de Marco Polo, es malsana.

Polo se sorprende ante el vino de dátiles, insólito en Europa. En cambio, el poeta y astrónomo persa Omar Al-Khayyam menciona

---

[3] "Le importa un rábano": contraste entre la ya demostrada importancia de la manzana y la de la minusvalorada raíz.

en su libro de versos *Rubaiyat* esta bebida, y dice que ninguno de aquellos que extrae el puro vino de dátiles están seguros. ¡Ay de los que duermen con ese vino!

Los dátiles son uno de los pocos frutos que prosperan en los oasis del desierto. Los beduinos los aprecian, pues resisten el calor de sus viajes. Con dátiles se confeccionan algunas salsas para carnes y, por supuesto, pasteles. En México tenemos la mala costumbre de atiborrarnos de dátiles en Navidad y olvidarnos de ellos durante el resto del año. A mí me gusta comerlos envueltos en tocino a modo de bocadillo. ¿Los han probado?

También llama la atención de Polo la bebida fermentada de los tártaros, pueblo nómada antaño tan temido por los rusos. Los tártaros eran jinetes consumados y de costumbres austeras:

> Sabed que [los tártaros] beben leche de burra, pero os aseguro que también saben prepararla de manera que parece vino blanco, y es muy buena de beber, y en su lengua la llaman chemis.[4]

Alguna vez escuché que Cleopatra se bañaba con leche de burra para mantener su cutis terso. Sumergida en una tina de leche, algún trago debía de dar. Yo, por lo pronto, me conformo la tradicional mascarilla de aguacate para el rostro y las rebanadas de pepino para las ojeras.

Tengo entendido que en la India se toma una bebida hecha a partir de yogur, que quizá sea la heredera legítima del chemis. Una vez la probé con un poco de vodka. No sé si lo que me gustó fue la bebida india o el vodka ruso.

Como hombre del Mediterráneo, para quien la vid es madre civilizadora, Polo se sorprende ante el sake:

> [Los hombres del Japón] hacen bebida de arroz, en lugar de vino, y con muchas otras buenas especias, y lo hacen de tal forma y tan bien, que es mejor para beber que ningún otro vino de vid, y ningún hombre puede desear otro mejor. Es muy claro y chispeante, oloro-

[4] Marco Polo, *El libro de las maravillas*, Ediciones Generales Anaya, Madrid, 1984, p. 135.

> so, de hermosa apariencia. Y emborracha a un hombre mucho antes que cualquier otro vino porque es muy cálido y azucarado.[5]

En eso sí que Polo tiene toda la razón; el sake es pegador y traicionero. ¿Lo han probado en coctel? Martini con sake, "Saketini": 2 ½ onzas de sake, ½ onza de vermouth extra seco, una espiral de cáscara de limón.

Para la leche de burra de los tártaros no tengo ninguna receta. Eso sí, tengo a la mano una receta de carne estilo vietnamita. Explica Polo la preparación:

> [Los nativos] comen cruda la carne de los pájaros, de los carneros, de los bueyes y de los búfalos; porque las gentes pobres van al matadero, cogen el hígado crudo cuando sale del animal y lo cortan en trozos menudos; luego lo ponen en sal y lo sazonan con ajo y lo comen al momento. Así hacen con todas las demás carnes. Los mismos gentiles hombres comen la carne cruda, pero la hacen picar muy menuda; luego la ponen en la salsa con ajo mezclada a buenas especias, y la comen luego tan bien como nosotros comemos la cocida.[6]

A Polo y a mí nos repugna la carne cruda. El mercader se sorprende de que los aristócratas de Cariagán, reino al norte del actual Vietnam, consuman este platillo. Los reparos con la carne cruda no son exclusivos de Marco Polo (ni míos). Aristóteles, en la *Ética nicomaquea*, dictamina como signo de bestialidad el gusto de algunos pueblos noreuropeos por la carne cruda:

> Entiendo referirme en primer término a los hábitos bestiales, como a los de aquella hembra de quien cuentan que desgarraba el vientre de las mujeres grávidas para comerse los fetos, o como las cosas en que se complacen, a lo que se cuenta, algunos salvajes del Ponto Euxino, de los cuales unos comen carne cruda, otros carne humana, otros se ofrecen recíprocamente a sus hijos para banquetearse con ellos.[7]

---

[5] *Ibid*, p. 224.

[6] *Ibid*, p. 258.

[7] Aristóteles, *Ética Nicomaquea* VII, 5, 1148b 15ss.

Tampoco hace falta ir al Asia antigua para ver estos espectáculos. Hacia 1960 no era raro toparse en los rastros mexicanos con hombres bebiendo la sangre caliente de los toros recién sacrificados. Por suerte, ni Marco Polo ni Aristóteles visitaron el Valle del Anáhuac. En todo caso, yo no soy un bárbaro del Ponto Euxino (Mar Negro) ni soy oriundo de Cariagán, pues siempre ordeno la carne entre tres cuartos y *well done*. Ni modo, prefiero la carne bien cocida.

Los hábitos alimenticios de los naturales de Sumatra, en cambio, son encomiados por el viajero. Venecia, volcada al Adriático, goza de sabrosos pescados y mariscos. En Sumatra la pesca es magnífica y eso agrada al viajero. Tampoco es casualidad que el arroz sea continuamente mencionado en *El libro de las maravillas*. Hoy por hoy, los italianos son magos en la cocina del arroz. Basta probar un *risotto* a los cuatro quesos para quedar convencidos de la genialidad italiana:

> [En el reino de Sumatra] tienen en abundancia los mejores peces del mundo. No tienen trigo candeal, pero viven de arroz; y no tienen vino, salvo el que voy a describiros. (...) Tienen grandísima cantidad de nueces de la India muy gordas, tan gordas como la cabeza de un hombre, y buenas para comerlas frescas; pero el centro de la carne de la nuez fresca está lleno de licor, cuyo gusto se parece al vino o al sirope, y estas gentes nunca beben otra cosa. Comen indiferentemente de cualquier carne, tanto buena como mala, de animales groseros e impuros.[8]

Las "inmensas nueces de la India" son nuestros populares cocos. Me extraña que considere el "agua de coco" como un licor. ¿No será que Polo llegó a las costas de Acapulco y probó un coco con ginebra? Si Colón confundió América con la India, Polo pudo haberla confundido también.

Marco Polo cumplió su tarea. El primor con que los italianos continúan trabajando las corbatas y mascadas de seda prueba fehacientemente el éxito de sus viajes.

Otra deuda más de Italia con China: la nevería. Los chinos inventaron el helado, la pólvora, la porcelana y el papel. En estricto

---

[8] Polo, *El libro de las maravillas, op. cit.*, p. 364.

sentido, son inventores de los sorbetes y no del helado, pues la cocina china no utiliza la leche. Las nieves eran golosina de mandarines y nobles, porque cuando no existían refrigeradores, la única manera de elaborar esta delicia era utilizando la nieve y el granizo, que se guardaba en invierno para utilizarse en el verano.

En el siglo XIX, el pintor mexicano Hermenegildo Bustos fabricaba nieves siguiendo el ancestral procedimiento de los chinos. Después de las tormentas, Bustos ponía el granizo en hoyos cavados en el campo. El hielo se conservaba celosamente bajo la tierra con un poco de sal para alargar su vida. En los días calurosos del verano preparaba nieves valiéndose de cubetas y garrafas. Así se lograba el preciado postre. Mi abuela materna me contaba que, cuando era niña, allá por Parras, Coahuila, así se preparaban las nieves de garrafa.

Los italianos aprendieron de los chinos el arte de preparar el helado y desarrollaron la habilidad en proporciones sorprendentes. Todavía hoy el helado italiano es una maravilla: artesanal, sin cristales y de sabores inusitados. Catalina de Médici (1519-1589), florentina de cepa pura, se casó con Enrique II, rey de Francia. La italiana llevó la moda del helado a aquellas tierras. Otro de los caprichos de Catalina fue el uso del tenedor, porque en pleno siglo XVI los nobles franceses seguían comiendo con las manos. Buena reina tuvo Francia, que tantas exquisiteces aportó como dote.

A Marco Polo también se atribuye la introducción de la pasta en Italia, otra de las grandes aportaciones chinas a Occidente, un fruto más de los viajes. ¿Quién no ha probado los deliciosos fideos orientales? Y por favor, no los confundan con las sopas instantáneas que se cocinan en microondas. ¿Qué diría Polo si las probara?

El hambre facilitó la difusión de la pasta en Italia. En las fastuosas ciudades italianas convivía la opulencia de los Borgia, los Médici y los Ferrara con la miseria del pueblo llano. Rodeados por el Mediterráneo, la tríada occidental —olivo, trigo y vid— sustentó a grandes civilizaciones. La pasta abrió insospechadas posibilidades al trigo. Este cereal se convirtió en figuritas de todo tipo: tallarines, espaguetis, fetuccini. La polimorfa pasta revolucionó el trigo. Tomate, queso, mantequilla, aceite, alcaparras, crema, fiambres, mariscos, nueces y picadillo de carne se hermanaron con la pasta.

De ser verdadera la leyenda, deberíamos estar inmensamente agradecidos con Marco Polo como uno de los grandes benefactores de la humanidad. Siempre he sido un aficionado de la pasta, pero me convertí en fanático después de probar en Roma un plato elaborado con chícharos, trozos de conejo, pasta y crema. La comí en compañía de un filósofo en un restaurante frente al mausoleo de Augusto. El local tenía el ingenioso nombre de *Au'gusto* (letras más, letras menos, para horror de los puristas). Flaco servicio han hecho a la pasta las franquicias norteamericanas de comida "italiana". Destrozan la pasta cociéndola en exceso, llenándola de *catsup* —presuntuosamente la llaman boloñesa— y salpicándola con un pseudo parmesano, recién sacado del refrigerador. Poco tiene que ver la pasta italiana con esos engendros.

Venecia, patria del astuto mercader, es un destino turístico carísimo, como casi toda Italia. Y como en casi toda la península, se puede comer espléndidamente con un poco de ingenio. La pluma mordaz de Jorge Ibargüengoitia (1928–1983) trata benévolamente a la Serenísima Ciudad del Adriático. Durante un viaje en compañía de su esposa en 1975, escribió:

> Salimos a la calle. Salir en Venecia a la calle con hambre es uno de los placeres más grandes que pueda uno inventar: caminar uno entre puestos en donde hay soles, rodaballos, aletas de pez espada, navajas, patas de mula, cigalas... se desprende un olor a pescado fresco que casi no se puede creer. Todo es carísimo, pero para eso lleva uno dinero en la bolsa.[9]

Y que lo diga. Italia es un país fantástico; su comida, extraordinaria; los precios, exorbitantes. Por algo se cuenta que el infierno es como un restaurante donde el cocinero es inglés, el camarero francés, la cerveza gringa y los precios italianos.

---

[9] Jorge Ibargüengoitia, *La casa de usted y otros viajes*, Joaquín Mortiz, México, 1991, p. 306.

Los Yahoo y Gulliver el náufrago

"El vino se parece al hombre: nunca se sabe hasta qué punto se le puede apreciar o despreciar, amar u odiar; ni cuántos actos sublimes o crímenes monstruosos es capaz de realizar".
Charles Baudelaire, *El vino y el hachís comparados como medios de multiplicar la individualidad*

Viajero tan famoso como fantástico es Gulliver, el "Simbad en inglés". Jonathan Swift, nacido en Dublín, publicó los dos primeros volúmenes de *Los viajes de Gulliver* en 1726. El editor compró los manuscritos al autor por doscientas libras esterlinas, cantidad nada despreciable (¿quieren saber por cuánto vendí este texto?). Camuflado de viaje fantástico, el libro critica duramente a la civilización europea. Las versiones que leen los niños están, en realidad, censuradas.

La imaginación de Swift no soslaya la alimentación de Gulliver. La obra está llena de descripciones culinarias que no son recursos decorativos, sino espinas para pinchar la autosuficiente conciencia de la Modernidad.

El ficticio viajero, oriundo de Nottingham, estudia en Cambridge. Tempranamente manifiesta su pasión por los viajes. Naufraga y salva la vida a nado. Alcanza la costa de Lilliput, donde es capturado y llevado al interior de la diminuta nación. Lilliput es una palabra híbrida, combinación del inglés *little* y del latín *putus*, muchacho. No hace falta mucha sagacidad para entender el mensaje: todo es relativo. Gulliver tiene un tamaño "normal" en Inglaterra, pero es gigante en Lilliput.

El señor de las tierras de Lilliput se apiada del naúfrago y le da de comer, muy a pesar de su tamaño "descomunal":

> Mandó que por medio de unas escaleras apoyadas en mis costados subiera un centenar de personas y fueran hasta mi boca cargados con cestas de carne que había ordenado enviar el rey, tan pronto como se enteró de mi existencia. La carne era de diferentes animales, pero no los distinguí por el gusto. Había espaldillas, piernas y lomos, de la misma forma que los de cordero, y muy bien aderezados, pero más pequeños que unas alas de alondra. A cada bocado engullía dos o tres, aparte de tres barras de pan de tamaño de balas de mosquete.

> Me daban la comida lo más rápido que podían, con grandes muestras de admiración y sorpresa ante mi tamaño y apetito. Luego les hice señas de que quería beber.
>
> A juzgar por lo que había comido, comprendieron que no me conformaría con poco, así que siendo gentes muy ingeniosas, elevaron con gran habilidad una de sus mayores cubas, la hicieron rodar hasta mi mano y extrajeron la tapa. Me bebí el contenido de un trago, lo que no fue difícil porque apenas contenía media pinta. Tenía gusto a vino de Borgoña, pero mucho más sabroso.[10]

Lo del vino de Borgoña no es casual. Los ingleses son importadores netos de vino. La reina Isabel prohibió el cultivo de la vid en Inglaterra. El motivo: en las brumosas tierras de Gran Bretaña el vino producido era escaso y de mala calidad. La hija de Enrique VIII se percató de que era más económico importarlo y dedicar los campos a cultivos más redituables. De ahí que los ingleses consuman grandes cantidades de oporto portugués y de *sherry* español y otros productos del continente. Por eso Gulliver está familiarizado con un sabroso borgoña.

Si a los lilliputenses les cuesta mucho esfuerzo alimentar al gigante, lo contrario sucede en Brobdingag. En esta otra comarca, Gulliver es diminuto. El país está habitado por gigantes y el entorno es proporcional a ellos. "Todo es relativo", nos insinúa nuevamente Swift, so pretexto de sus fantasías.

El infatigable viajero cae en manos de un matrimonio de campesinos, quienes lo tratan como una pequeña mascota. Dado el tamaño de sus nuevos amos, el alimento no escasea. En estas tierras, la dificultad provendrá del inmenso tamaño de los bocados:

> Alrededor de las doce un criado trajo la comida. Ésta consistía en un plato, único pero sustancioso, de carne, digno de la mesa de un buen labriego, servido en un recipiente de veinticuatro pies de diámetro. (...) La mujer, cortó un poco de carne, desmigó pan en la tabla de cortar y me colocó la comida delante. (...) La dueña ordenó a la criada que trajera una copita de licor de unos dos galones de capacidad, y la llenó

[10] Jonathan Swift, *Los viajes de Gulliver*, RBA editores, Barcelona, 1994, p. 13.

> de bebida; levanté el recipiente apuradamente con ambas manos y bebí con todo respeto a la salud de la señora (...) Este licor sabía a sidra floja y no era desagradable. Luego el amo, por señas, hizo que me aproximase a su tajador; mientras caminaba por la mesa, profundamente sorprendido como el lector adivinará y excusará con facilidad, tropecé con una migaja y caí de bruces, pero no me lastimé.[11]

Más adelante, los labriegos venden a Gulliver a la reina de Brobdingnag. En la corte, el ahora minúsculo viajero goza del favor de la monarca y se le asigna un cómodo apartamento. La alimentación de palacio es de mejor calidad:

> La reina se aficionó tanto a mi compañía que no se acostumbraba a comer sin mí. Tenía mi mesa sobre aquella en que Su Majestad comía, a su izquierda, y una silla para sentarme (...) Su Majestad solía poner en uno de mis platos un poquito de carne que yo mismo trinchaba y se divertía viéndome comer en trozos minúsculos. Pues la reina —que tenía poco apetito— tomaba de un bocado lo que una docena de labradores ingleses podría tomar en una comida, lo que constituyó para mí durante algún tiempo un espectáculo repugnante. Trituraba entre sus dientes el ala de un calandria con huesos y todo, a pesar de que era nueve veces mayor que la de un pavo adulto; y se ponía en la boca un trocito de pan de tamaño de dos hogazas de doce peniques. En una copa de oro se bebía alrededor de una barrica de un trago.[12]

El argumento de la obra de Swift no es completamente original, apuntan los sabios. Nada nuevo hay bajo el sol. Únicamente ciertos intelectuales se afanan por encontrar novedades en lugar de regocijarse en las "variaciones sobre un mismo tema". En *Las mil y unas noches*, Hassan al Basari cae en las manos de una princesa gigante, obvio precedente del relato de Swift.

Si el tema de Gulliver no es excesivamente original, mucho menos los menús. Sidra y pavo se consumían en la Inglaterra del

---

[11] *Ibid*, p. 76.

[12] *Ibid*, p. 91.

siglo XVIII. El pavo con grosella es una especialidad de la isla y la bebida de manzanas sustituye el vino en tierras frías. La sidra bretona era famosa desde la edad media y frente a la Bretaña francesa se encuentra la Gran Bretaña.

El viaje al país de los *houyhnhnms* es gastronómicamente poco afortunado. Los *houyhnhnms* son caballos racionales. Gulliver termina entre ellos como consecuencia de un motín en alta mar. (Mala suerte tenía el pobre). Abandonado en el país de tan singulares criaturas, recibe de ellos mejor trato que de sus rufianescos congéneres (más crítica social). A pesar de la amable disposición de estos seres, su dieta equina no es suculenta. Los caballos comen granos y el egresado de Cambridge ha de contentarse con un menú de establo:

> El caballo indicó de inmediato a una yegua blanca, criada de la casa, que me trajera una buena ración de avena en una especie de bandeja de madera. Calenté los granos en el fuego como mejor pude y los restregué con las manos hasta que la cáscara saltó; a continuación separé el grano, lo trituré y aplasté con la ayuda de dos piedras. Cogí agua e hice una masa o torta que calenté al fuego y la tomé, caliente, con leche. Al principio esta dieta me resultó muy insípida, aunque en muchas regiones de Europa es bastante común. Pero con el tiempo acabé por habituarme, y como había experimentado con frecuencia en mi vida momentos difíciles, no era la primera vez que había probado con qué facilidad se satisface a la naturaleza...De tanto en tanto, para variar mi menú, hacía un poco de mantequilla o bebía el suero. Al principio echaba mucho a faltar la sal, pero pronto me acostumbré a pasar sin ella; y estoy convencido que el uso frecuente de la sal entre nosotros es un lujo y se introdujo principalmente para estimular la sed, salvo para conservar la carne en el transcurso de largas travesías o en los lugares alejados de los grandes mercados. Porque el hombre es el único animal a quien le gusta la sal.[13]

Swift no era un biólogo. Muchas aves y cuadrúpedos requieren sal y sufren grandes penalidades para conseguirla. El tema de la sal y de la monótona dieta es una moraleja que nos deja caer el "asceta"

[13] *Ibid*, p. 206.

Swift. Tal parece que lo patrocinó un cardiólogo. Si antes ha dicho que todo es relativo, ahora, con el pretexto de la avena, nos exhorta a la sobriedad.

Como era de esperar, Swift arremete contra el vino. No faltaba más. En el relato, los caballos racionales son mejores "personas" que los seres humanos. A pesar de la alimentación, Gulliver encuentra fuerzas para aprender la lengua de los *houyhnhnms*. Su amo, un equino generoso, le pide al náufrago informes sobre Inglaterra. Los *houyhnhnms* son seres casi perfectos, pacíficos y benévolos. En todas las conversaciones entre Gulliver y su amo se llega siempre a la misma conclusión: la identidad del ser humano con una criatura perversa llamada *Yahoo* (no, no es el sitio de internet) y la evidente superioridad de los caballos racionales sobre ambos. En estos sermones caballerescos (¿o debo decir "caballescos"?) Gulliver la emprende contra el vino:

> Le dije que el vino lo importábamos del extranjero no por falta de agua o de otras bebidas, sino porque era un líquido especial que nos alegraba haciéndonos perder la razón; disipaba todos los pensamientos melancólicos, engendraba en nuestra mente imágenes desordenadas; alimentaba nuestras esperanzas y disipaba los temores, nos privaba completamente, de modo transitorio, del uso de nuestra razón y de nuestros miembros hasta que caíamos en un profundo sueño. Con todo debe reconocerse que siempre nos despertábamos enfermos y abatidos y que el hábito de esta bebida producía enfermedades que abreviaban e incomodaban la vida.[14]

No recuerdo cómo regresó Gulliver a Occidente, al continente de nosotros, los *yahoos*. Sólo espero que el hipócrita no haya pedido un vaso de vino en la primera taberna del puerto.

[14] *Ibid*, p. 225.

Viajeros con humor: la ruta de la indigestión

Los relatos de viajes del español Enrique Jardiel Poncela (1901-1952) son menos moralistas y más divertidos. El brillante don Enrique, filósofo de la condición humana, conocedor de sus entresijos, tiene el cuidado de guardarnos las minutas del comedor del ferrocarril en ¡*Espérame en Siberia, vida mía!*, clásico universal del viajero, desconocido por la mayoría de quienes viajan (chiste para poncelianos).

El relato habla de un largo viaje en tren, cuando los viajes en avión eran raros. Un tren era —y es en los países civilizados— una manera cómoda de viajar, sin los riesgos de naufragios "gulliverianos" y sin las torturas de la "clase turista" de un avión. Cualquier persona que haya cruzado el Atlántico pagando una tarifa económica en un *jet* atiborrado de pasajeros, sufrirá al leer el banquete servido en carro-comedor. Es una lástima que los comisariatos (así se llaman) de los aeropuertos se esmeren por plastificar los alimentos de los viajeros. Y lo peor es que algunas líneas aéreas tienen el cinismo de cobrarte las porquerías que te sirven. ¡Qué distinto de comer en un vagón de primera clase de esas lejanas épocas:

> Mario disimuló su risa engolfándose en la lectura del menú general: Ensalada italiana, panecillos *ilustré*, aceitunas españolas, pepinillos, apio, rabanitos, puré St. Germán, caldo Saxone, Gaspergou a la Westfalia, tocino y judías verdes a la Boston, carne a la Carlsbad con crema, spaghetti, carne cocida de carnero, nabos blancos, nuez de ternera con tomate, brissolette, jamón cocido, salchicha Bologna, crema de helado de avellana, tajada Victoria, masitas, quesos, frutas, compota mixta Pralinées, café, Moka Hag, té Lipton. Vinos diversos, licores, coñac, Fine Champagne; el cual le pareció perfectamente admisible. Y ya se alegraba, con ese júbilo que precede a las buenas digestiones.[15]

Poncela describe una cocina antigua, de cuando los chefs alargaban los banquetes añadiendo platos y más platos, acompañados

[15] Enrique Jardiel Poncela, *¡Espérame en Siberia, vida mía!*, Editora Latinoamericana, México, 1957, p. 171. La ortografía de los platillos es responsabilidad del autor, no mía.

de todo tipo de vinos y digestivos. Realmente fue hacia 1970 cuando la llamada "Nueva cocina" ganó la partida y logró un menú más escueto. De ello se han aprovechado las líneas aéreas y los hoteles para maltratar a los turistas.

Por cierto, *Espérame en Siberia* fue llevada a la pantalla ni más ni menos que por Mauricio Garcés.

Jardiel Poncela describe con mordacidad las costumbres alimenticias norteamericanas en *Mis viajes a Estados Unidos*. El escritor visitó Estados Unidos en 1932 y en 1934 y se escandalizó, como cualquier persona decente, de la comida de los hijos del Tío Sam. En pleno siglo XXI, McDonalds ha tenido que hacer algunas concesiones en España. Cantan los pequeños gamberros de la Madre Patria: "McDonalds está de vacas flacas, vuelve a triunfar la tortilla de patatas". Y no les falta razón, poco puede una Big Mac contra un pincho navarro o una tapa madrileña. El simpático Ronald es, por lo que dicen, un asesino disfrazado de payaso: causa de la obesidad infantil y destructor de la comida casera.

El viaje en un tren norteamericano le resulta a Poncela gastronómicamente aterrador:

> *Dinning-car.* Desayuno. Ésta ya no es la cocina inglesa del Samaria: aquí el rosbif es rosbif y los macarrones son macarrones. Hielo, hielo, hielo, hielo, hielo, hielo, hielo...
> *Luncheon* a la una, *dinner* a las seis. Y una advertencia optimista en todo momento: *menus are changed frequently*.[16]

Las líneas del humorista son de una actualidad sorprendente. Durante la Navidad de 2001, con temperatura exterior de 20 °C centígrados bajo cero, las camareras de los restaurantes en Chicago insistían en servirme vasos de agua atiborrados de hielo. Sobra decir que, salvo algunos pocos lugares, resulta imposible conseguir una comida digna en aquellas tierras. Hasta la lechuga sabe a plástico. Para comer bien hay que ser millonario.

---

[16] Jardiel Poncela, *Para leer mientras sube el ascensor*, Aguilar, México, 1976, p. 346.

El desayuno gringo palidece frente a un almuerzo compuesto por cecina de Yecapixtla con chilaquiles, aderezados con crema y queso fresco. La proliferación de establecimientos chinos, japoneses, mexicanos y árabes en Estados Unidos no es casualidad. Desafortunadamente, los nativos de este país gustan de comer en locales exóticos, pero no prueban manjares extraños. Padecen, conjeturo, una debilidad congénita por la asepsia, la producción en serie y el tamaño. No es posible crear una cocina popular cumpliendo estas tres condiciones. Pobre Jardiel Poncela, acostumbrado a los chatos de Rioja y las tapas de la madrileña Plaza de Santa Ana. *Time is money, boy!*

Para colmo, la muerte de Jardiel Poncela sin el Nobel alarga la lista de injusticias cometidas por la Academia Sueca. ¿Cómo es posible que le hayan dado el Nobel de Literatura a Churchill?

¿Más viáticos? Precursor de la novela científica, Verne abunda en detalles, no pocas veces farragosos, de los lugares que visita con su imaginación. *En Viaje al centro de la Tierra*, los exploradores sobreviven con galletas y ginebra, combinación perfecta para morir lentamente por deshidratación. Así se "sobrevivía" en los viajes largos y en tal tesitura coloca Verne a sus exploradores. La salvación es un manantial de aguas termales, donde llenan sus cantimploras los "topos". El alcohol seca el cuerpo y el alma; basta ver a un cirrótico con *delirium tremens*.

En *La vuelta al mundo en 80 días*, Verne describe minuciosamente los platillos servidos en el aristocrático club que visita Mr. Fog. Es una lástima que los niños del siglo XXI bostecen frente a la obra de Emilio Salgari y Julio Verne. La PC y los videojuegos han desplazado los libros de aventuras. Los tirajes de Harry Potter son ridículos comparados con las ventas de videojuegos. También me apena, dicho sea de paso, que en México carezcamos del "club" al estilo inglés. En el mejor de los casos nos hemos de conformar con deportivos cuya cocina pretende ser aberrantemente baja en grasas y calorías. Los clubes extranjeros (españoles, franceses, libaneses) se cuecen aparte.

El tour por la dulce Francia

"(...) es indudable que la cocina francesa empieza a pecar por exceso.
Yo todavía he alcanzado sus buenos tiempos,
cuando uno comía perfectamente en París por cualquier
suma que se gastase en la comida".
Julio Camba, *La casa de Lúculo*

Entre los viajeros fantásticos, ajenos a la ciencia ficción, mención especial merecen Astérix y Obélix. *La vuelta a la Galia* proporciona valiosa información sobre el mapa culinario de Francia. La trama es sencilla. El inspector general Lucilius Flordelotus, enviado especial de Julio César, arriba al campamento de Petibonum. El comandante militar intenta disuadir al nuevo prefecto de enfrentarse con los invencibles galos. Todas las legiones que rodean a la invicta aldea han aceptado el *status quo*. No atacan a los galos, cuyo druida Panoramix prepara una poción mágica que da una fuerza sobrenatural a los rebeldes. Lucilius desoye al comandante y lleva a la guarnición de Petitbonum a la perdición. Recibida la tradicional paliza, el humillado funcionario cerca la aldea rebelde como venganza. Astérix y Obélix desafían al romano. Apuestan que muy a pesar de las empalizadas ellos saldrán del pueblo y darán una vuelta por el país galo. Un divertido recorrido por la Francia gastronómica. Como prueba de su paseo ofrecen un festín donde sirven especialidades culinarias de cada región de la Galia:

> Astérix. —He aquí los presentes adquiridos en el curso de nuestro viaje: jamón de Lutecia, caza de Camaracum (...) vino de Durocortorum (...)
> Obélix. —(...) salchichas de Toulouse, salchichón de Lugdunum, ensalada de Niza, bouillabaisse de Marsella, ostras y vino de Burdeos (...)[17]

Goscinny y Uderzo —los geniales creadores del cómic— refrendan su debilidad por la comida francesa en *Escudo averno*.

[17] Albert Goscinny y René Uderzo, *La vuelta a la Galia*, Grijalbo-Dargaud, Barcelona, 1992, p. 48.

Abraracurcix, jefe de los irreductibles galos, sufre de pavorosos cólicos, consecuencia de sus excesos en los banquetes. El druida Panorámix prescribe un tratamiento en Aquae Calidae. La actual ciudad de Vichy es doble y tristemente célebre: fue capital del gobierno colaboracionista de Petain durante la ocupación nazi, y es sede de los balnearios medicinales donde los franceses expían sus pecados gastronómicos con rigurosos regímenes. El jefe se resigna a seguir la receta y enfila hacia Vichy. Obélix y Astérix lo escoltan. Al llegar a Aquae Calidae, la despedida de los guerreros raya en el sadismo:

> Astérix. [a su jefe] —Bueno, te dejamos; cuídate mucho. Nos encontraremos en Gergovia cuando termine la cura.
> Obélix. —Y no te preocupes por nosotros. Visitaremos el país (...) Creo que tienen una especialidad de jabalí estofado (...)
> Astérix. —(...) y un potaje (...)
> Obélix. —(...) y un salchichón picante (...)
> Abraracurcix. —¡Marchad!
> Obélix. — (...) y un vinillo ligero arvernés (...)[18]

El *Comentario de la guerra de las Galias* de Julio César (102-44 a.C.) es una fuente histórica. El conquistador, acostumbrado a alternar los rigores de la milicia con el confort de Roma, describe no sin pasmo las costumbres de los germanos. Destaca entre ellas la prohibición del vino:

> Es la nación de los suevos la más populosa y guerrera de toda la Germania. (...) Su sustento no es tanto de pan como de leche y carne, y son muy dados a la caza. (...) No permiten la introducción del vino, por juzgar que con él se hacen los hombres regalones, afeminados y enemigos del trabajo.[19]

---

[18] Goscinny y Uderzo, *Escudo averno*, Grijalbo, Barcelona, 1968, p. 13.

[19] Julio César, *Comentarios de la guerra de las Galias*, Espasa-Calpe, Madrid, 1964, p. 83.

El horror que los suevos y otros germanos provocaron en los pueblos mediterráneos es explicable: pastores nómadas, bárbaros, sin vino, desorganizados, pálidos y bebedores de leche.

Esto de la leche no es un capricho de la barbarie. Los antropólogos y los médicos han descubierto una relación entre la capacidad de digerir leche y el color de piel. Los mamíferos —incluyendo al ser humano— pierden la capacidad de asimilar la lactosa a partir de la pubertad. Únicamente 20 por ciento de los seres humanos pueden beber leche después de la adolescencia sin sufrir indisposiciones gastrointestinales. Ese 20 por ciento excepcional tiene la piel blanca. La explicación es relativamente sencilla una vez que se conocen ciertos mecanismos fisiológicos. Las poblaciones nórdicas no pueden obtener el calcio necesario para el sistema óseo de los vegetales de color verde oscuro; necesitan obtenerlo de la leche, aunque ya no sean pequeños. Por ello, no pierden la capacidad de digerir la lactosa. En cambio las poblaciones con acceso a vegetales frescos y de calidad (o sea nosotros) pueden obtener el calcio de las denostadas verduritas; además, disfrutan de sol constante, cuya luz se requiere para fijar el precioso elemento. Como defensa contra el cáncer de piel, esta población tiene más melanina que los pueblos nórdicos. La consecuencia es patente hoy día: el melanoma hace estragos en los pueblos blancos; deben protegerse con pomadas y filtros solares. Las playas del Caribe no son el ecosistema natural de los caucásicos. Ellos deben beber leche para obtener calcio; nosotros debemos ir a la playa tropical.

En este contexto, se entiende que muchos chinos rechacen la leche. La consideran una secreción inmunda y maloliente. Los lácteos no aparecen entre los ingredientes de la cocina china. Desafortunadamente, los occidentales guardan aún demasiados recelos contra la comida del Celeste Imperio. Si intentamos ser menos chauvinistas, caeremos en la cuenta de que un queso lleno de hongos verdes, la oreja de un cerdo o los caracoles terrestres también son platillos exóticos. El primer francés que devoró las ancas de una rana debió de haber estado hambriento. El aspecto de los batracios no es apetitoso a primera vista.

Un viajero de mente abierta

Aprecio el estilo y amplitud de mente de Italo Calvino (1923-1985). El autor comprendió la esencia de un viaje en el siglo de las comunicaciones: carece de sentido viajar para ver, hay que viajar para probar. La era de internet ofrece tours virtuales. Podemos visitar el Metropolitan de Nueva York o el Louvre de París desde la pantalla. Es imposible, en cambio, probar un *baguel* con queso, crema y salmón al estilo Manhattan o una terrina de campaña utilizando únicamente la computadora o el celular. Con ocasión de un amoroso paseo a México, Calvino dice en *Bajo el sol jaguar*:

> El verdadero viaje, en cuanto introyección de un "fuera" diferente al nuestro habitual, implica un cambio total en la alimentación, una deglución del país visitado en su fauna y flora y en su cultura (no sólo las diversas prácticas de la cocina y del condimento sino del uso de los diversos instrumentos con que se aplasta la masa o se revuelve el caldero), haciéndolo pasar por los labios y el esófago. Éste es el único modo de viajar que hoy tiene sentido, cuando todo lo que es visible también puedes verlo en la televisión sin moverte de tu sillón.[20]

Italo Calvino realmente disfrutó México y no como tantos viajeros anglosajones y españoles amedrentados por el picante y las amibas. Viajar para comer lo de siempre es, por lo menos, una mala inversión. Nadie niega que explorar las cocinas extranjeras carezca de riesgos, pero algo de aventura deben tener los viajes. ¿No?:

> Yo vivía en todas las fibras de lo que es masticado y digerido y en todas las fibras que comiendo y digiriendo se adueñan del sol. (...) Serpientes sumidas en la pasión de tragarnos mutuamente, conscientes de ser a la vez tragados por la serpiente que incesantemente nos digiere y asimila en el proceso de ingestión y digestión del canibalismo universal que pone su impronta en toda relación amorosa

[20] Italo Calvino, *Bajo el sol jaguar*, Tusquets, México, 1998, p. 48.

> y anula los límites entre nuestros cuerpos y la sopa de frijoles, el guachinango a la veracruzana, las enchiladas (...).[21]

Como afirma Calvino, los simbolismos presentes en la cocina mexicana no se limitan al sabor de los platillos. *Bajo el sol jaguar* es un canto epicúreo a la mesa mexicana. Adolfo Castañón, en *Grano de sal*, analiza los significados ocultos en la manera de ingerir los típicos antojitos:

> La raigambre y la estirpe del invitado se adivinan "hasta en la forma de agarrar el taco" aunque ya resulten menos claros los protocolos del huarache, el sope y la tostada; y es precisamente ahí, en el universo de las picadas y las pellizcadas, de las flautas y de las tortas ahogadas, donde el talento y la astucia del viandante y los consejos de los tratadistas en la materia se ponen a prueba. Comerse una tostada impecablemente, por ejemplo de pata de res, es casi tan difícil como extraer la Varilla Negra o el *Mikado* de entre el frágil enredo de los Palitos Chinos. El consumo de tacos y el uso de la corbata sugieren una cierta predisposición al malabarismo, pero el mexicano ve con espanto al comensal que se arma de cubiertos para la taquiza. No por nada los chinos sostenían hasta hace relativamente poco que "los europeos son bárbaros que comen con espadas".[22]

Marco Polo no introdujo los higiénicos palillos chinos en las mesas europeas. Lamentablemente las manos tampoco son una herramienta particularmente limpia para comer. Como ya les conté, en tiempos de Polo literalmente se comía con las armas y las manos, pues el tenedor se popularizó después del Renacimiento. Nuestros tacos y tostadas no exigen más cuchillería que los dientes, y las manos pringadas hacen las veces de palillos.

El interés de Castañón en la costumbre de comer con las manos me recuerda una observación de Octavio Paz. El Nobel, en *Vislumbres de la India*, hace notar que, entre otras cosas, los mexicanos

---

[21] *Ibid*, p. 70.

[22] Adolfo Castañón, *Grano de sal y otros cristales*, México, Ediciones sin nombre, 2009, p. 35.

y los hindúes tienen en común el uso de "cubiertos comestibles", como la tortilla.

El martirio de navegar

"Te despiertas (...), mareado. Te pones de pie mareado (...) Comes (...), mareado. Bebes (...), mareado también. Y sigues mareado aunque te tumbes, así que no puedes ni dormir por culpa del mareo (...)".
Lawrence Norfolk, *El rinoceronte del Papa*

Las travesías en barco son un tema recurrente de la música, el cine, la pintura, la literatura y la cocina. (Leonardo DiCaprio se ahoga en el Titanic junto con cientos de extras). La comida de los actuales cruceros nada tiene que ver con el rancho servido en los galeones y carabelas. Los relatos de los hombres de mar son escalofriantes. Quienes tenemos la desgracia de volar en clase turista sabemos lo mal que se puede comer durante un viaje. Hacinados en un tubo maloliente, con las rodillas en las narices, se nos alimenta con plástico, cuero correoso y otras linduras gastronómicas.

Las largas travesías en el Pacífico y las incursiones por las aguas árticas y antárticas eran especialmente incómodas; no era fácil obtener vituallas para reabastecer la nave. La dieta de la tripulación del barco que sale tras *Moby Dick*, la ballena blanca, no es apetitosa. Herman Melville (1819–1891) describe con destreza los lances de los marineros contra los cachalotes. Entre tanta rudeza y valentía se deja entrever la mala alimentación. *Moby Dick*, publicado en 1851, echa mano de los 18 meses que el escritor neoyorquino pasó en un buque ballenero. Melville pinta la despensa y la mesa con datos de primera mano.

El escorbuto —provocado por la falta de vitamina C— y la escasez de agua potable atentaron constantemente a los navegantes de alta mar. Sin refrigeradores, provistos de salazones y carnes secas, carentes de frutas frescas, el escorbuto hacía sangrar las encías de tripulantes y pasajeros. El oficial Antonio Pigafetta recoge en su *Diario* las terribles incidencias gastronómicas del viaje de Fernando de Magallanes:

> Agosto 27. Después de unas 30 leguas SW ¼ de viaje entramos en el río Santa Cruz, descubierto por Juan Serrano. Aquí estuvo a punto de naufragar toda la flota, debido a los furiosos vientos que levantaron una mar gruesa. Aquí nos detuvimos aproximadamente dos meses, para aprovisionar las naves con agua y madera. También pescamos unos peces que medían unos 60 centímetros de largo, cubiertos con escamas muy gruesas y que eran muy sabrosos; pero no podíamos pescar tantos como necesitábamos.[23]

El mismo marino recogió para la posteridad la solemne y terrible frase de Magallanes, ostentación de valentía y mal gusto: "Aunque supiese a cierta que había de comer el cuero de las velas, cruzaría el estrello para cumplir con la palabra que he dado al Emperador".[24]

El portugués Magallanes no tuvo que cumplir su palabra por mucho tiempo, pues murió en una batalla contra los guerreros del rey de Samar en la actual Filipinas en 1521, año en que Hernán Cortés conquistó México-Tenochtitlan. En cualquier caso, no hubiera sido el primer marino en comer piel y cuero.

Una de las razones por las cuales el alcoholismo estaba tan difundido entre los hombres de mar era la escasez de agua. El agua potable dura menos que el alcohol. En altamar, el agua es un lujo. Una botella de brandy de cien años es más potable que una botella de H_20 de 1900. El famoso estribillo pirata con que inicia *La isla del tesoro* de R. L. Stevenson (1850-1894) expresa el aprecio de los marineros por los aguardientes:

> Quince hombres van en el cofre del muerto.
> ¡Yo-ho-ho! ¡Y una botella de ron!
> La bebida y el diablo se llevaron al resto.
> ¡Yo-ho-ho! ¡Y una botella de ron![25]

---

[23] Citado por Heinz Conradis, "Barcos y descubridores", en *El gran libro de los océanos*, Selecciones del Reader's Digest, México-Madrid, 1971, pp. 222 y 224

[24] *Idem*.

[25] R. L. Stevenson, *La isla del tesoro*, disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=fGFSq2RroqYC&pg=PA28&dq=la+isla+del+tesoro+quince+hombres+van+en+el+cofre&hl=es-419&sa=X&ei=JwMzU9ZKqa2xBLqwgfAD&ved=0CC4Q6AEwAA#v=onepage&q=la%20isla%20del%20tesoro%20quince%20hombres%20van%20en%20el%20cofre&f=false [consultado el 26 de marzo de 2014].

El ron se popularizó en el Caribe a raíz del cultivo de la caña de azúcar. Los piratas ingleses, que hallaron cobijo en las pequeñas Antillas, se encariñaron con la bebida. ¿Cómo no? El ron será fiel compañero en sus ataques contra los barcos españoles cargados con oro de las Indias. Todavía hoy, los mejores rones son caribeños: Jamaica, Puerto Rico, Cuba, aunque el *Zacapa* de Guatemala no canta mal las rancheras. Seguramente por eso —para resistir viajes incómodos— las azafatas de clase turista nos ofrecen ron y no coñac en los viajes trasatlánticos.

La dieta del obsesivo pescador de *El viejo y el mar* tampoco es atractiva. De estilo claro y preciso, de estructura casi lineal, la novela corta del norteamericano Ernest Hemingway (1899-1961) cuenta la lucha solitaria de Santiago, hombre en el ocaso de su vida, contra un enorme pez espada.

> —Virgen bendita, ruega por la muerte de este pez aunque sea tan maravilloso.
> Dichas sus oraciones y sintiéndose mejor, pero sufriendo igualmente, y acaso un poco más, se inclinó contra la madera de proa y empezó a activar mecánicamente los dedos de su mano izquierda.
> El sol calentaba fuerte ahora, aunque se estaba levantando ligeramente la brisa.
> —Será mejor que vuelva a poner el cebo al sedal de la popa —dijo—. Si el pez decide quedarse otra noche necesitaré comer de nuevo y queda poca agua en la botella. No creo que pueda conseguir aquí más que un dorado. Pero si lo como bastante fresco no será malo. Me gustaría que viniera a bordo esta noche un pez volador. Pero no tengo luz para atraerlo. Un pez volador es excelente para comerlo crudo y no tendría que limpiarlo. Tengo que ahorrar todas mis fuerzas.[26]

Finalmente —mal comido— el pescador captura al enorme animal y lo ata al bote. El drama: antes de llegar a puerto los tiburones atacan y devoran el pescado. La naturaleza derrota al viejo Santiago. Su trofeo, el formidable animal, termina en despojo.

---

[26] Ernest Hemingway, *El viejo y el mar*, Editores Mexicanos Unidos, México, 1980, p. 63.

No resisto la tentación de buscar al "pez espada" en un diccionario de gastronomía. Se nos informa que es "de gran tamaño y carne grasa y sabrosa". Mi vulgaridad literaria aflora: una vez comí un extraordinario *steak* de pez espada en un restaurante en el castillo de San Jorge de Lisboa. Sabroso, lástima que los escualos dejaran a Santiago sin el animal. El viejo hubiese podido cocinar un magnífico pescado a las brasas.

De cadencia lenta, como una lancha que se mueve rítmica y monótonamente en un mar bochornoso, *El viejo y el mar* ganó para su autor el premio Pulitzer en 1953. El Nobel llegaría al año siguiente. A mí todavía me lo deben.

Antídotos y pócimas en la mesa

Venenos, alquimia y brujería

Dijo una mujer a Churchill: "Si yo fuera su esposa,
pondría veneno en su taza de té".
Y él respondió: "Y si yo fuera su esposo, me lo bebería".

De la cocina a la hechicería sólo hay un paso. Para empezar, ambas requieren de recetarios. Un brujo poderoso semeja un buen chef. Los dos poseen recetas secretas. Así como los druidas galos esconden celosamente sus hechizos, que sólo en artículo de muerte transmiten a otro druida, así los grandes cocineros hacen salir a los pinches (así se llaman, no hay por qué excusarse) de la cocina cuando van a añadir el ingrediente especial.

Los nombres de algunos platillos, como el costeño "Vuelve a la vida" (coctel de moluscos y mariscos), evoca el "elixir de la vida" de los alquimistas medievales y de Harry Potter. Muy a cuento viene la poción mágica de Panorámix, el druida inventado por los geniales Goscinny y Uderzo. El sabio anciano es mago, pero también cocinero. *La odisea de Astérix* describe el viaje que emprende la inseparable pareja de guerreros a Mesopotamia en busca del *Petra oleum*. El druida necesita aceite de piedra para la poción mágica. Sin unas gotas de petróleo la aldea gala queda indefensa frente a las legiones romanas. Mil peripecias sufren Astérix y Obélix en su viaje desde Armórica hasta el Medio Oriente. El agotador viaje falla a última hora. La historia se distiende cuando Panorámix sustituye el petróleo con jugo de remolacha, además de ser igualmente eficaz, da mejor gusto a lo poción.

Un poco de seriedad: Shakespeare. Tres brujas engatusan a Macbeth con la promesa: "Macbeth, tú serás rey". Mientras urden

la falaz profecía, las mujeres preparan un cocido infernal, capaz de despertar el apetito del psicópata de *The Silence of the Lambs*:

> Bruja 1. —En torno al amplio caldero giremos
> y las venenosas entrañas echemos.
> Sapo que debajo de la piedra fría
> estuviste quieto por treinta y un días,
> sudando veneno en tu sueño artero,
> en la olla encantada, hierve tú el primero.

Los medievales atribuían propiedades venenosas al sapo. Este anfibio se oculta bajo el barro durante el invierno. Su repugnante aspecto le ganó injustamente fama de criatura ponzoñosa. La rana, en cambio, gozó de mejor reputación, como consta en las cartas de los restaurantes parisinos.

Las serpientes, tal vez por su identificación iconográfica con el demonio, se incluyen como ingredientes de muchas recetas de magia negra:

> Bruja 2. —Carne de culebra que en el marjal crece,
> dentro del caldero, cruje, hierve y cuece.
> De la lagartija el ojo y la piel,
> pelo de murciélago, lengua de lebrel,
> horquilla de víbora y lombriz de suelo,
> para que este filtro tenga todo mal,
> coced en la olla cual caldo infernal.
> (...)
> Bruja 3. —Del dragón la escama, del lobo un colmillo,
> muerto humor de bruja, y el buche amarillo
> de voraz escualo de la mar salada;
> raíz de cicuta, sin luz arrancada,
> hígado judío de un blasfemo viejo,
> hiel pura de cabra, esquejes de tejo
> tronchados en noche sin luna en el surco,
> los labios de un tártaro, la nariz de un turco;
> los dedos de un niño que, apenas naciera,
> en la zanja misma los ahogó la ramera,

espesad las gachas viscosas, calientes,
y, al fin, al caldero, en vez de ingredientes
añadidle luego entrañas de fiera.[27]

La dificultad para conseguir los ingredientes shakesperianos del puchero compite con el refinamiento de ciertas recetas de la Alta Cocina. Quien crea que exagero, intente conseguir trufas blancas frescas o granos de café decentemente tostados en la ciudad de México. Más fácilmente conseguirá los labios de un tártaro o la nariz de un turco.

El *gourmet* Brillat-Savarin sentenció: "El descubrimiento de un nuevo manjar aporta más a la felicidad humana que el descubrimiento de una nueva estrella". De ahí la importancia de las recetas, pues dan permanencia a la cocina, arte efímero por naturaleza. La receta en magia, ciencia y cocina permite la reproducción del experimento; hace las veces de protocolo de laboratorio. Aun así, cada cocinero da un toque especial, como cada médico su carisma. Con la muerte de un chef, de una mayora, de un ama de casa, acaban sus platillos. Quedan sus recetas, sus discípulos y pinches, sus imitadores, pero nada sabe exactamente igual. ¡Cómo extraño el picadillo de mi difunta abuela!

Alquimia y cocina van de la mano. La Escuela Médica de Salerno, ciudad de Campania, Italia, famosa por su hospital fundado en el siglo VII, heredó las tradiciones hipocráticas en la edad media. Siguiendo las enseñanzas griegas, los médicos de Salerno escribieron sobre dietética. La obra más célebre de la escuela es el *Antidotarium Salernitanum*. De esta escuela también procede la obra *De modo preparandi cibus et potus infirmorum*, sobre el modo de preparar la comida y la bebida de los enfermos, atribuida a Pedro de Musanda. En el manuscrito se aconseja, entre otras recetas, alimentar a los enfermos gastrointestinales con pollo cocido en agua de rosas. La tradición del caldo de pollo se perpetuó; la del agua de rosas se perdió en algún momento de la historia, para alegría de quienes con cierta frecuencia sufrimos del estómago. ¡Chayotes cocidos en colonia de rosa! De la que nos hemos librado.

El agua rosada no era un perfume sino un ingrediente de la alta cocina romana. El escritor y cocinero del siglo I, Cayo Apicio,

[27] William Shakespeare, *Macbeth*, Acto IV, escena I.

menciona el vino de rosas en *De re coquinaria*, recetario romano. El agua rosada se difunde en Bizancio; de ahí pasa a los árabes y, a través de ellos, a Italia y España. Esta ruta gastronómica se repitió constantemente. La pasta hojaldrada siguió una trayectoria muy similar.

De la Escuela de Salerno fue Trotula, mujer erudita quien aconsejaba baños de arena e infusiones de hierbas para mejorar la figura de las mujeres obesas y viejas. La cocina al servicio de la belleza. Si Trotula hubiese nacido durante este siglo, podía haber ganado una fortuna con un *spa*.

Juan José Arreola (1918-2001) diserta en sus memorias sobre la relación entre envenenamiento y comida. El texto, particularmente hermoso, conserva el encanto de la narración oral, además de ser atinadísimo:

> A fin de cuentas, la absorción de alimentos ocurre en un espacio temporal, es un discurso, un traslado, un discurrir de los alimentos a partir de la boca, la laringe, el esófago. Y luego sigue con el píloro, el estómago, el duodeno, claro, porque la digestión es discursiva y se cumple de manera normal en las personas sanas, pero cuando uno empieza a enfermar surgen los espasmos en el píloro, y tantas otras cosas debidas a la irritación del nervio vago, el neumogástrico, culpable de todas las vagotonías. (...) Tuve después conciencia de que comer es un proceso dialéctico, porque uno, al comer, se envenena, se intoxica, aunque se ingieran alimentos sanos y nutritivos. El cuerpo elimina los tóxicos, para decirlo en una frase, a base de hígado y sangre.[28]

Acierta el autor de *Confabulario total*. La frontera entre intoxicación y nutrición es tenue, delgada, volátil. Un alimento saludable deviene tóxico ingerido en exceso, por ejemplo, la sal, denostada por Gulliver y los cardiólogos. La diferencia entre una vianda exquisita y una putrefacta dista de ser contundente. Los huevos imperiales chinos eran esmeradamente podridos por los cocineros de la ciudad prohibida de Pekín. La fermentación de la harina y del mosto son

[28] Fernando del Paso, *Memoria y olvido. Vida de Juan José Arreola (1920-1947) contada a Fernando del Paso*, Conaculta, México, 1996, p. 59.

también putrefacciones controladas. En el yogur, los quesos, el jamón serrano, el faisán, el té... siempre aparece la sombra de la corrupción.

Los japoneses gustan de un pez que, fileteado por manos inexpertas, es terriblemente tóxico. Si un cocinero *amateur* no extirpa con precisión las glándulas venenosas del pescado, el manjar es mortal. Comerlo es tan riesgoso que el emperador y el heredero del trono del Crisantemo tienen prohibido este delicado *sashimi*. Para confeccionar tan peculiar platillo, el gobierno exige del cocinero una licencia especial.

Sócrates: del banquete a la cicuta

> "(...) después de que Sócrates se hubo reclinado y comieron él y los demás, hicieron libaciones y, tras haber cantado a la divinidad y haber hecho las otras cosas de costumbre, se dedicaron a la bebida".
> Platón, *El banquete*

Claro que hay de venenos a venenos. Sócrates, un "gorrón" en toda forma, es ejecutado por los atenienses con cicuta. El buen gusto de los habitantes de Atenas dictaba que la pena capital se aplicara con un brebaje mortal. La cicuta es una hierba de la familia de las umbelíferas. Semejante al perejil, apenas se distingue de él por el color oscuro y el olor desagradable de sus hojas. Evidentemente jamás me he topado con cicuta en el jardín de mi casa; no tengo el gusto de conocerla personalmente y obtuve los datos de internet. Dudo que algún día me vayan a vender en el mercado un manojo de cicuta en lugar de perejil. Pero, por si acaso, prefiero el cilantro.

La cicuta, previamente machacada, se servía en una copa al sentenciado. En el *Fedón*, Platón recoge los últimos momentos de su maestro. Dicho diálogo ensalza la grandeza de ánimo de Sócrates ante la ejecución. Veneno y todo, el filósofo no olvida ofrecer a los dioses una libación ritual. Los griegos acostumbraban realizar "libaciones", ceremonia que consistía en derramar vino en honor de las divinidades. Sócrates, condenado a muerte por impiedad, es decir, por descreído, no rehúsa convidar un poquito del veneno a los habitantes del Olimpo. El carcelero impide realizar la libación

aduciendo razones técnicas: la dosis debe ser exacta. En mi opinión, el verdugo temía que por subterfugios religiosos, el preso evitara la dosis letal, o peor aún, que Dionisio o Zeus murieran junto con el sabio ateniense.

Lejos quedaban los días cuando Sócrates disfrutaba de las fiestas. Jenofonte (445-352), biógrafo y discípulo del filósofo, relata una conversación de sobremesa muy distinta de la solemne charla del *Fedón*. El texto de Jenofonte también lleva por título *El banquete*, y más de alguno puede pensar que describe un tugurio y no una reunión filosófica. Allí narra que en cuanto se hubo quitado el servicio de la mesa, y cuando las libaciones fueron hechas, entró un siracusano seguido de una buena tocadora de flauta, de una bailarina, admirable por su maravillosa agilidad, y de un adolescente muy bello que danzaba y tocaba admirablemente la cítara. A Sócrates aquello le pareció pura magnificencia. ¡Después de una cena tan espléndida les proporcionaba Calias un hermoso espectáculo!

¿Parece espectáculo de *table dance*, no?

El padre de la mayéutica, arte de enseñar preguntando, gustaba de la buena vida. De hecho, otra de las acusaciones enfrentadas por el filósofo fue la de corruptor de la juventud. No se piense que se trataba de temas sexuales, pues los griegos eran muy tolerantes en estos asuntos. La corrupción que preocupaba a los acusadores era político–religiosa. Sócrates despertaba en sus jóvenes seguidores un espíritu excesivamente crítico.

Jenofonte y Platón pintan de manera distinta al ateniense. En el texto de Jenofonte no brilla la virtud de Sócrates, como no sea la eutrapelia o virtud de divertirse. Sócrates —según la versión de Platón— enfrenta la muerte como una liberación del cuerpo, cárcel del alma. El veneno facilita la entrada a los Campos Elíseos, el paraíso de la mitología griega. La bebida mortal es escapatoria, atajo, huída, suicidio camuflado. El Sócrates pintado por Jenofonte, en cambio, se regodea mirando a los apuestos jovencitos que amenizan la fiesta.

Amar mata

Dejemos a Sócrates en "capilla". He aquí un nuevo trinomio: cocina, amor, suicidio. Romeo, el joven enamorado, creyendo perdida por siempre a su amada Julieta, acude a un boticario buscando veneno para consolar su mal de amores. Las líneas de Shakespeare retratan la mezcla de superstición, alquimia y cocina en las boticas de su tiempo:

> Romeo. — Y bien, Julieta mía,
> yo junto a ti reposaré esta noche.
> Ahora en el medio hay que pensar. (...)
> Sí, me acuerdo
> de un boticario, cerca de aquí vive (...)
> Colgado había en su mezquina tienda
> un caimán disecado, una tortuga,
> y varias pieles de deformes peces:
> en las estanterías un muestrario
> pobre y escaso, de vacías cajas,
> tarros verdes de barro, unas vejigas
> y simientes mohosas, y pedazos
> de bramante, y pétalos de rosas
> en pelotón, diseminado todo
> en forma que quedara bien expuesto.
> Al ver esta penuria, así me dije
> "Si alguien necesitase en este instante
> de algún veneno, cuya venta está
> en Mantua castigada con la muerte,
> aquí vive una mísera criatura
> que se lo vendería". ¡Ay! ¡Ese mísero
> pensamiento no era sino un triste
> anticiparse a mi necesidad
> y justamente al ser necesitado
> me lo habrá de vender![29]

[29] Shakespeare, *Romeo y Julieta*, acto V, escena I.

La cacareada globalización no ha extinguido esta clase de tendajos en nuestro país. Visitar el mercado de Sonora de la ciudad de México revela lo lejos que estamos de comer caimanes, tortugas y "peces diablo" para curar males físicos y morales. Un ojo de venado atado con un cordel rojo protege a los recién nacidos de maleficios, diarreas y envidias. Una infusión de "toloache" recupera el amor perdido del marido vividor. La guirnalda de ajos atrae la prosperidad a un negocio con tanta eficacia como un estudio de mercado. (Habría que colocar una inmensa corona de ajos en las fronteras de nuestro país). Además, se pueden comprar productos más sofisticados: jabón para aprobar exámenes sin estudiar, lociones afrodisíacas, polvos para ganar dinero, perfumes para ganar litigios.

Insisto, no hace falta ir al otro lado del océano para encontrar boticas exóticas y sincretismos. Antonin Artaud viaja a México hacia 1936 para celebrar el ritual "surrealista" del peyote. Pero al fin y al cabo el peyote se come. Un alimento se constituye en semidiós. De ello habla Francisco Rojas González en *Hículi Hualula*, cuento a mitad del camino entre la etnología y la literatura, publicado en el volumen *El diosero* (1952).

Pido disculpas a los shakespirianos por las prosaicas digresiones. Regreso a la tragedia en el tono más solemne posible. Romeo describe las cualidades de un buen veneno, versos más adelante:

> (...) que tenga
> tan rápidos efectos que, tan pronto
> como se esparza por las venas todas,
> el que lo tome, hastiado de la vida,
> caiga muerto y su cuerpo descargado
> de todo aliento[30]

En pocas palabras, es mejor el veneno; mata rápido, sin dolor y no sabe feo.

La contraparte del veneno es el antídoto, que también ha merecido páginas encomiables. El más formidable de los antídotos remedia la condición mortal del ser humano. La *Epopeya de Gilgamesh*,

[30] *Idem*.

un antiquísimo relato sorprendentemente parecido al *Génesis*, cuenta la búsqueda de la hierba de la inmortalidad. Es curioso que un alimento proporcione la inmortalidad. Comer, un acto pedestre, vulgar, casi obsceno, sirve para alcanzar la eternidad. Incluso en el Catolicismo, la Eucaristía es pan de vida, alimento para el cielo.

Obviamente hay algunas excepciones. No siempre un bocado nos da la inmortalidad. En *La leyenda de los Nibelungos*, Sigfrido se hace invulnerable bañándose en un río. Según la mitología griega, Aquiles recibe la inmunidad en un rito con fuego. Sin embargo, la opinión general se inclina por la bebida y la comida para curarse de la vida, esta enfermedad crónica, mortal y de transmisión sexual.

La comida en el más allá

"Las lágrimas son mi pan noche y día,
Mientras todo el día me repiten: '¿Dónde está tu Dios?'".
Salmo 4.1

El arte egipcio de momificar era una curiosa mezcla de superstición, anatomía, alquimia y culinaria. El embalsamador extraía el cerebro y las entrañas del cadáver. Lavaba el cuerpo con vino de palma y lo sumergía en una solución salina. Después, un relleno de mirra y otros productos odoríferos. Finalmente, el cadáver se envolvía con vendas y se recubría con una masa que se solidificaba. La momificación no era privilegio exclusivo de las personas. Los arqueólogos han hallado momias de cocodrilos y gatos, criaturas sagradas en las tierras del Nilo.

Terminado el proceso de momificación, venía el entierro. Se sepultaba al difunto con un ajuar con toda clase de enseres, según la posición del interesado (a mí me enterrarían con mi *laptop*). A los pobres se les enterraba en las arenas sin ninguna preparación especial; se esperaba que la aridez del desierto conservara lo mejor posible sus cadáveres. Tampoco hoy la suerte de los cuerpos de los menesterosos es mejor. Se les entierra en la fosa de un panteón de segunda "sin derecho a perpetuidad". Si los deudos no renuevan los derechos, los restos se sacan, y otro difunto ocupa la fosa. A

los ricos, en cambio, se les crema y sus cenizas se depositan en las iglesias elegantes.

Los babilonios embalsamaban a sus muertos con miel, aceite, manteca, sal y hierbas. De nuevo una simbiosis entre cocina y magia. En Mesopotamia, el más allá se concebía como una morada sombría, "donde las sombras de los difuntos languidecen en las tinieblas y viven del barro y del polvo". Situación análoga a la de los muertos según *La Odisea*. En el poema homérico, las sombras de los difuntos disputan groseramente por un poco de sangre vertida por Ulises en sacrificio:

> Después de haber rogado con votos y súplicas al pueblo de los difuntos, tomé las reses, las degollé encima del hoyo, corrió la negra sangre y al instante se congregaron, saliendo del Érebo, las almas de los fallecidos: mujeres jóvenes, mancebos, ancianos que en otro tiempo padecieron muchos males, tiernas doncellas con el ánimo angustiado por reciente pesar y muchos varones que habían muerto en la guerra, heridos por broncíneas lanzas y mostraban ensangrentadas armaduras: agitábanse todas con grandísimo murmullo, unas por un lado y otras por otro; y el pálido terror se enseñoreó de mí.[31]

Los egipcios, más optimistas, concebían la vida de ultratumba como una continuación de la terrena. (¡Qué horror! Seguir pagando impuestos en el más allá). El enterramiento debía estar provisto de todos aquellos artículos necesarios para una estancia confortable en el reino de los muertos. En las tumbas egipcias se ha encontrado miel, maquetas de fabricantes de cerveza y utensilios para banquetes; lo que nos recuerda algunas costumbres mesoamericanas, emparentadas con el 2 de noviembre.

Dicho sea de paso, las inscripciones milenarias no omiten el papel reconocido por los egipcios a obras de misericordia. Entre éstas destaca alimentar al pobre.

En Mesopotamia, la comida se asocia con la magia. Se conserva un curioso exorcismo en el que el suplicante interpela a los

---

[31] Homero, *La Odisea*, canto XI.

dioses e indaga las faltas cometidas por el enfermo. Compartir los alimentos con los malvados merece castigo divino.

Los psicoanalistas y psiquiatras de algunos políticos latinoamericanos, amigos de recetar antidepresivos, podrían utilizar esta fórmula mágica. Seguramente obtendrían resultados inusitados. A lo mejor, se curarían muchas enfermedades utilizando este tipo de excorcismos. No distraigo la atención del lector y retomo el hilo de la disertación.

Cuando los dioses comen

> "El domingo por la mañana salí un rato por el barrio; compré una barra de pan con uvas. El día era tibio, pero un poco triste, como suele ser el domingo en París; sobre todo cuando uno no cree en Dios".
> Michel Houellebecq, *Ampliación del campo de batalla*

Los dioses mesopotámicos, como las deidades aztecas, apreciaban los sacrificios suntuosos. En tablillas de barro, de 2000 a.C. se puede leer (si se domina la escritura cuneiforme) la *Historia de Ziusudra*, héroe también llamado Utnapishtim. El relato guarda cierta semejanza con el del diluvio bíblico. En un momento dado, el héroe sale del navío. Las aguas han bajado. Agradecido, el personaje ofrece un sacrificio:

> Los dioses olieron el aroma,
> Los dioses aspiraron el buen olor,
> Los dioses se juntaron como moscas,
> En torno al que ofrecía el sacrificio.

La magia es religión utilitaria. El mago conoce la manera de "dominar" a la divinidad. Sabe hacer trueques con los dioses. Los paganos concebían la religión como una negociación; una relación *quid pro quo*: doy para que me des. El sacerdote pagano ofrece un sacrificio, ejecuta un ceremonial, recita una oración para obtener algo a cambio. La magia es liturgia interesada, no culto de adoración, de alabanza. El mago es el empresario de la religión. Los dioses antiguos son glotones; requieren de los alimentos y bebidas ofrecidos

por los mortales. El mago es su proveedor y explota su hambre. Al autor de la tablilla no le tiembla la pluma: los dioses se juntan como moscas alrededor del sacrificio. Un espectáculo vulgar.

El gusto de las deidades por la comida preparada por los hombres y los semidioses no es exclusivo de Mesopotamia. Prometeo ofrece a Zeus un sacrificio engañoso. Según la *Teogonía* de Hesíodo (siglo VIII a.C.), el titán Prometeo, aunque de raza divina, era más amigo de los humanos que de sus congéneres. Y empezó a demostrar su amistad con la humanidad engañando nada menos que al rey del Olimpo. El ardid fue simple. Tras un sacrificio, Prometeo dividió en dos partes el buey recién inmolado. A un lado puso la carne y las entrañas y, dolosamente, la cubrió con la piel del animal. En otro montón colocó los huesos, disimulados bajo unos pedazos de grasa perfectamente blanca y limpia. Prometeo dio a Zeus la elección. El dios se apresuró a escoger la grasa apetitosa (en el Olimpo no existía el colesterol). A partir de entonces, los griegos reservaron para sí lo mejor de la carne inmolada. Para sus dioses dejaban los huesos, eso sí, pringados con grasa para "darles sabor".

Furioso por la tomadura de pelo, Zeus se vengó de Prometeo castigando a los protegidos del titán. En represalia, escondió el precioso don del fuego. Sin fuego no hay calor en invierno, no hay metalurgia, y mucho menos la alta cocina. Subrayo "alta cocina", pues los nutriólogos se han propuesto exaltar el valor vitamínico de los alimentos crudos. (Las zanahorias que comen los conejos son más nutritivas que una *omellete* a las finas hierbas o un *soufflé* de espinacas). El resto de la historia es conocido. Esquilo compuso una tragedia basada en el tema. Prometeo roba el fuego a Zeus para entregarlo a la humanidad. La furia del rey del Olimpo explota. El poderoso dios encadena en el monte Caúcaso a Prometeo, benefactor de la humanidad. No conforme con las cadenas, Zeus añade un tormento. Durante el día un águila devora el hígado del infeliz inmortal; la víscera se regenera por las noches y así una y otra vez. Titán pagó caro su amor a los mortales.

Los dioses griegos tienen buen apetito, y sus fieles poca devoción hacia ellos. El panteón olímpico, necesitado de las vituallas proporcionadas por sus adoradores en los sacrificios, no inspira demasiado respeto. El colmo del cinismo es la comedia *Pluto* de Aris-

tófanes. El comediógrafo ateniense (455-385 a.C.) se caracteriza por su gran inventiva y el propósito moral subyacente a su espíritu satírico y mordaz. Entre picardías y procacidades, Aristófanes nos endilga mensajes morales.

La trama de *Pluto* es divertida, llena de rasgos costumbristas y no carente de moraleja. En la mitología griega, Pluto, más conocido como Plutón o Hades, reparte la riqueza entre los hombres. La creencia popular imagina al Señor de los infiernos como un dios ciego. Su ceguera explica la arbitraria e injusta distribución de los bienes materiales. Las constantes rogativas de los mortales implorando riqueza y salud son necesarias para atraer la benevolencia del dios ciego. Estas imprecaciones iban convenientemente aderezadas: libaciones de vino, panes y aceite, carnes y aromas. Cohecho, pues.

En la comedia de Aristófanes, Pluto recobra la vista y comienza a repartir sus favores de forma más justa (no como si fuera una casa de bolsa). El desequilibrio social desaparece: los ricos dejan de ser ricos y muchos pobres triunfan. La gente recibe según sus méritos. La crisis estalla cuando los mortales dejan de ofrecer sacrificios a los dioses. Pluto ya no atiende a los "sobornos" con que los helenos pretendían ganarse la benevolencia de tal o cual divinidad. El resultado es pintoresco; por eso es una comedia. Los dioses pasan hambre. El clímax gastronómico acontece cuando Hermes desciende al mundo prácticamente en calidad de mendigo. Para entender el diálogo, recordemos que Hermes era protector de los comerciantes y, por analogía, patrono de los ladrones, bandidos y pillos. Por eso el sirviente Carión imploraba la protección del dios de pies alados, cuando saqueaba la despensa del amo:

> Hermes. —Los otros dioses a mí no me importan. Por mi parte, me muero, desfallezco (...)
> Carión. —Hablas con juicio.
> Hermes. —Primeramente, yo tenía en las tabernas toda clase de bienes, desde la madrugada. Pasteles con vino, miel, higos secos... Y ahora me muero de hambre (...)
> Carión. —Y eso es muy justo. Tú dejabas multar a esos mismos que así te halagaban con esos dones.

Hermes. —¡Ay de mí (...) aquel pastel con queso que me ofrendaban el día cuarto del mes!
Carión. —Lloras por el ausente y en vano lo requieres.
Hermes. —¡Ay, mi jamón, cómo me lo comía!
Carión. —Ponte a brincar ahora pierna tras pierna en el mismo aire, saltando en cada odre.
Hermes. —(...) ¡y aquellas calientes vísceras que yo devoraba!
Carión. —Y tus parientes estarán con cólico.
Hermes. —¡Ay mi copa de vino, con su mezcla de agua! (...) ¿No me harás un favor, amigo mío?
Carión. —Con que pidas algo que esté a mi alcance.
Hermes. —Dame un pan bien cocido y una lonja de carne de la que están sacrificando.
Carión. —No se sacan afuera.
Hermes. —Ah, pero cuando tú sacabas algún platillo de tu amo para engullirlo, yo tenía cuidado de que no te descubrieran.
Carión. —Es que íbamos a medias: tú tenías tu buena parte del guiso, pérfido ladrón, y a veces tu buena torta.
Hermes. —Y tú te la comías.
Carión. —¿Es que tú compartías conmigo los golpes, si me sorprendían?[32]

El parlamento proporciona información abundante. Por él sabemos que las autoridades multaban a los parroquianos nocturnos que, ofuscados por los humores del vino, deambulaban por Atenas. ¿Nos recuerda algo? El primer alcoholímetro de la historia. Las divinidades recibían sobornos con más facilidad que los guardias atenienses, pues Hermes protegía los vaivenes de los borrachines, no así la policía griega.

Del texto se desprende también el aprecio de los griegos por los frutos secos, los lácteos y la carne. No nos llame a engaño el diálogo. La comida cotidiana del ciudadano medio era austera. Pan, vino, aceitunas, un puñado de higos secos y unas cuantas cebollas bastaban para mantenerlo en el ágora durante todo el día. Los fes-

[32] Aristófanes, *Pluto*, disponible en http://librosgratis.liblit.com/A/Arist%F3fanes%20%28444-385%29/Aristofanes%20-%20Pluto.pdf [consultado el 24 de marzo de 2014].

tines con carne no eran frecuentes, como podría inferirse de una lectura superficial de *La Ilíada* y *La Odisea*. Los mortales y los dioses gustaban de la carne de res, porque era un platillo más bien raro en las agrestes tierras de la Hélade. Tampoco la vida ha cambiado mucho en el Tercer Mundo. Sólo una minoría de privilegiados come carne diariamente. Y los cortes de calidad son palabras mayores. Los supermercados y carnicerías venden pedazos correosos y duros. Dioses y humanos añoramos un solomillo con chimichurri, un *T-bone* a las brasas, o una arrachera asada con mezquite.

Contrasta el poderoso Yahvé de los hebreos con los chabacanos dioses de Aristófanes. Sadday no come ni bebe, no mendiga los sacrificios de su pueblo. Dios es Dios y no hombre. Reza el salmo 49:

> No tengo que tomar novillos de tu casa,
> ni machos cabríos de tus apriscos.
> Pues mías son todas las fieras de la selva,
> las bestias en los montes a millares;
> conozco todas las aves de los cielos,
> mías son las bestias de los campos.
> Si hambre tuviera, no habría de decírtelo,
> Porque mío es el orbe y cuanto encierra.
> ¿Es que voy a comer carne de toros?
> ¿O a beber sangre de machos cabríos?[33]

Los judíos eran generosos. El pueblo de Israel ofrecía holocaustos, sacrificios donde la víctima era enteramente reducida a cenizas en honor de Yahvé. El Santo de los Santos no recibe sobras. El Dios de la *Biblia* no se deja sobornar por los obsequios de sus servidores.

[33] *Salmo* 49, 8-13.

Comida y salud

"Malo es querer beber agua y no tener gota; pero peor es tener gota y no poder levantarse a beber agua".
Enrique Jardiel Poncela, *Aforismos*

La sabiduría popular puede ser soez: por algo la palabra "vulgar", del latín "pueblo", se utiliza como sinónimo de zafio. La sabiduría es compatible con la zafiedad. Los proverbios populares portan un profundo conocimiento de la condición humana. Burdo pero verdadero es el refrán: "Enfermo que come, duerme y mea, que el diablo se lo crea". El buen apetito es un indicio casi infalible de salud física y, en no pocos casos, de salud mental. La bulimia y la anorexia son enfermedades pavorosas. La *Biblia*, libro sagrado y clásico de la literatura semita, cuenta cómo algún malvado se deja morir de hambre. La falta de apetito y el insomnio indican enfermedad y, por el contrario, el sueño y el apetito suelen revelar un buen ánimo. "Duerme como un bendito" dice otro adagio.

Los griegos estudiaron la relación entre comida y salud. Hipócrates de Cos (460-395 a.C.), padre de la ciencia médica, analizó la conexión entre la dieta y la conservación de la salud. El médico griego se apartó de la superstición antigua y del empirismo utilitarista de los egipcios (quienes, según vimos, poseían serios conocimientos de anatomía como resultado de las momificaciones). La doctrina hipocrática explica la salud como equilibrio entre los cuatro "humores", cuatro sustancias del cuerpo humano: humor amarillo, sanguíneo, negro y linfático. El desequilibrio de los humores produce la enfermedad. Las sangrías y las purgas fueron métodos utilizados para restablecer la supuesta proporción. Hipócrates ideó otro recurso infame: la dieta. Es menester comer adecuadamente para poder vivir sanamente. Los textos hipocráticos son los antecedentes de la dietética moderna, usualmente en disputa con la buena mesa. Con zanahorias crudas, pan integral, chayotes cocidos y pescado insípido no es posible servir un banquete medianamente digno.

Una buena comida puede ser tan eficaz como una buena medicina. Y un buen cocinero, tan sabio como un buen doctor. Esta obra permea los tratados hipocráticos, joyas de la medicina antigua.

Hipócrates advierte que a la variedad de temperamentos (sanguíneo, melancólico, colérico, flemático) corresponden diversas dietas. No todos los seres humanos debemos comer exactamente igual. A algunos nos indigestan las hamburguesas plastificadas y, en cambio, el mole poblano nos sienta de maravilla. Continúa el médico hipocrático:

> Que del ayuno inadecuado no sobrevienen al hombre padecimientos mayores que el estar repleto, es bueno estudiarlo en lo concerniente a los sanos. En efecto, a algunos hombres los beneficia hacer una comida al día, y debido a ese beneficio han organizado su vida de ese modo; mientras que a otros, por la misma necesidad, los beneficia también almorzar. (...) En cada uno de los dos casos, por el contrario, si cambian el hábito un sólo día, aunque no sea el día íntegro, les sobrevienen enormes padecimientos.[34]

Este último es mi caso. Yo soy de aquellos que comen tres veces al día, más un tentempié entre comidas. Si modifico este esquema me "sobrevienen enormes padecimientos". Diversos temperamentos requieren diversidad de menús.

Como señalé, para Hipócrates la salud radica en la armonía de los cuatro humores: negro, amarillo, rojo y blanco. La preponderancia de un humor se corresponde con los diversos temperamentos. En el melancólico, el humor negro; en el colérico, el rojo. La dietética juega un papel fundamental para conservar la recta proporción de humores en el organismo. Los alquimistas medievales fueron más allá y relacionaron los diversos temperamentos con los signos del zodíaco. Los nacidos bajo virgo, por ejemplo, tendemos a la melancolía.

A partir de esta fisiología se infiere que algunos alimentos propician el equilibrio natural y protegen contra algunas enfermedades. El médico Alfonso López de Corella escribe en 1546 *Trezientas preguntas de cosas naturales. En diferentes materias. Con las respuestas y alegaciones d'auctores, las cuales fueron antes preguntadas a manera de perque*. Corella se pregunta: "Por qué causa los borrachos/menos de peste se hieren". La respuesta versificada es el sueño de cualquier alcohólico:

---

[34] *Ibid*, p. 8.

Da gran fuerza al corazón
el vino como triaca
y por aquesta razón,
cuando el aire ha corrupción
a su corrupción aplaca;
por tanto, según yo siento,
el que usa de este jarabe,
si en otro regirse cabe,
de peste está muy exento.[35]

No todos los médicos son de manga tan ancha como el Dr. Corella. Repetía un enfermo del corazón en tono lastimero: "Qué tiempos aquéllos, cuando los alimentos no contenían colesterol, ni triglicéridos, ni ácido úrico". El siglo XX inventó dos grandes plagas: las armas nucleares y el colesterol. Antaño, se desayunaba diariamente huevos y tocino y no había trastornos cardiovasculares y éramos felices. La gente moría de tisis, de fiebre cerebral o de una estocada de florete. Un chica sana era rolliza y entrada en carnes; un caballero maduro ostentaba un respetable abdomen. Hoy por hoy, visitar al médico equivale a profesar votos de hambre, comer pasto y hacer ejercicio. Por lo visto, los alimentos actuales llenan las arterias de colesterol, sustancia tan maligna como el cianuro o el arsénico. Paradójicamente, el colesterol es un sazonador extraordinario. Sin él, casi cualquier platillo resulta soso. Afortunadamente, los chefs y los *gourmets* comienzan a defendernos de esa raza inicua y perversa compuesta por *naturistas, macrobióticos* y *vegetarianos*. La Posmodernidad nos habla de la existencia de un "colesterol bueno" y un "colesterol malo" (científicamente cuestionable, pero retóricamente convincente). Los científicos posmodernos subrayan los efectos benignos del vino y el tequila ingeridos con moderación. La dieta mediterránea —trigo, olivo, vid— recibe galardones mundiales, aunque podemos perfeccionarla con nuestro aguardiente de agave. Debimos haber escuchado al célebre ensayista inglés G. K. Chesterton (1874-1936), quien visionariamente nos previno contra los vegetarianos.

[35] Citado por Juan Cruz Cruz, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, La Val de Onsera, Huesca (España), 1997.

El sentido común de Chesterton se impone. Una cerveza no daña a una persona normal. Desconfiemos de quienes se ufanan de beber y comer con austeridad; además de vanidosos suelen ser amargados.

La historia muestra que la comida casera —caldo de pollo, arroz de cazuela— es el mejor remedio para las enfermedades leves. Ni las sangrías, purgas y demás menjurjes de médicos hipocráticos y boticarios galénicos, ni las dietas vegetarianas son curas adecuadas. Sin vacunas ni antibióticos, los sabios hijos de Hipócrates se transformaron en asesinos a sueldo. Los galenos mataban en un santiamén al más sano y robusto. Las dos armas para combatir la enfermedad son la tecnología médica y la comida casera. Sancho Panza, nombrado gobernador de la ínsula Barataria, es atormentado por su médico de cabecera, Pedro Recio de Agüero. El galeno, doctor por la Universidad de Osuna, cruel verdugo, prohíbe a Sancho toda clase de alimentos. La dieta se ampara en la ciencia médica del siglo de oro; la ciencia deviene ideología opresora. Explica el médico:

> Lo principal que hago es asistir a sus comidas y cenas, y a dejarle comer lo que me parece que le conviene, y a quitarle lo que imagino que le ha de hacer daño y nocivo al estómago; y así mandé quitar el plato de la fruta por ser demasiadamente húmeda, y el plato del otro manjar también le mandé quitar por ser demasiadamente caliente y tener muchas especies, que acrecientan la sed; y el que mucho bebe, mata y consume el húmedo radical, donde consiste la vida".
> [Responde Sancho:]
> —Desa manera, aquel plato de perdices que están ahí asadas, y a mi parecer bien sazonadas, no me harán algún daño.
> A lo que el médico respondió:
> —Esas no comerá el señor Gobernador en tanto que yo tuviere vida.
> —¿Pues por qué? —dijo Sancho.
> Y el médico respondió:
> —Porque nuestro maestro Hipócrates, norte y luz de la medicina, en un aforismo suyo dice: *omnis saturatio mala, perdices autem pessima*. Quiere decir: 'Toda hartazga es mala; pero la de las perdices malísima.[36]

[36] Miguel de Cervantes Saavedra, *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*, México, Porrúa, 1969, pp. 276-280.

El médico se saca de la manga el aforismo latino para hacer pasar al pobre Sancho un mal rato. ¡Qué iba Hipócrates a andar pensando en perdices!

El texto es largo. No resisto la tentación de continuar con él. Notemos cómo al pobre Sancho se le hace agua la boca y cómo el médico se deleita en prohibirle los manjares:

> Es mi parecer que vuesa merced no coma de aquellos conejos guisados que ahí están, porque es manjar peliagudo. De aquella ternera, si no fuera asada y en adobo, aún se pudiera probar; pero no hay para qué.
> Y Sancho dijo:
> —Aquel platonazo que está más adelante vahando, me parece que es olla podrida, que, por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y de provecho.
> —Ábsit! —dijo el médico—. ¡Vaya lejos de nosotros tan mal pensamiento: no hay cosa en el mundo de peor mantenimiento que una olla podrida! Allá las ollas podridas para los canónigos, o para los retores de colegio o para las bodas labradorescas y déjonos libres las mesas de los gobernadores donde ha de asistir todo primor y toda atildadura;
> (...)
> A lo que respondió Sancho, todo encendido en cólera:
> —Pues señor doctor (...) que yo me descargaré con decir que hice servicio a Dios en matar a un mal médico, verdugo de la república. Y dénme de comer, o si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas.[37]

Confieso que no leí este pasaje del *Quijote* sino cuando ya había estudiado filosofía. La máxima de Sancho desanima a cualquier universitario: "oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas". El comercio ambulante proporciona más ingresos que cualquier carrera profesional, comenzando porque estos comerciantes no pagan impuestos.

---

[37] *Idem*.

Un paréntesis: la olla podrida

"La olla podrida, o 'cucharón de los compañeros', fue comida
de Wetzlar desde que comenzaron, allá por el año mil, a reunir
los cuadrilleros, en un único recipiente,
todos los condumios de las distintas cuadrillas".
Álvaro Cunqueiro

El médico de Sancho dice verdad al calificar de indigesta la olla podrida. El platillo, típicamente español, realmente suculento, es un concentrado capaz de provocar un patatús en una boa. La olla podrida es ocasión próxima de peritonitis. Consiste en un caldo de innumerables carnes, grasas, legumbres y verduras. Su elaboración, lenta, requiere paciencia. Juan de Iriarte (1702-1771) escribe un epigrama a la olla podrida burgalesa:

> La olla nunca fastidia,
> pero causa admiración
> que se deba su invención
> no al Arte, sí a la Desidia.[38]

La olla podrida exige tiempo para prepararse y para digerirse. No es un plato para gente ocupada. Una bomba gastronómica inapropiada para un enérgico ejecutivo o un gobernador diligente. Siglos de civilización han logrado reducir la cervantina olla podrida a una versión *light*: el cocido madrileño. Plato de invierno, advierten los habitantes de la Villa y Corte, debe acompañarse con una generosa ración de tinto. Después de comer se impone una larga siesta. Los garbanzos, el repollo y el tocino exige la intervención de todos los jugos gástricos. No estaba equivocado el médico de Sancho al colocar la olla en la mesa de canónigos y rectores. El cocido y la

[38] Juan de Iriarte, *Obras sueltas*, disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=HLcGAAAAQAAJ&pg=PA61&lpg=PA61&dq=La+olla+nunca+fastidia,+pero+causa+admiración+que+se+deba+su+invención+no+al+Arte,+s%C3%AD+a+la+Desidia&source=bl&ots=JQoZYAQSOX&sig=gokFmCBw31lHV11_keJj6WaH9dM&hl=es-419&sa=X&ei=tOwyU-voH4uqsQSjzoG4BA&ved=0CDEQ6AEwAg#v=onepage&q=La%20olla%20nunca%20fastidia%2C%20pero%20causa%20admiración%20que%20se%20deba%20su%20invención%20no%20al%20Arte%2C%20s%C3%AD%20a%20la%20Desidia&f=false [consultado el 26 de marzo de 2014].

olla podrida propician la vida sedentaria de algunos clérigos y aristócratas, figuras hoy en extinción.

En *Las confesiones de un pequeño filósofo*, José Martínez Ruiz (1873-1967), mejor conocido como Azorín, trae a cuento una comida dominguera cuyo plato principal es el cocido. Imposible leer estas líneas sin segregar saliva; se hace agua la boca:

> Cuando, ya sentados a la mesa, llegaba el momento en que sacaban el cocido, yo veía que ésta era la más íntima e intensa satisfacción de mi tío Antonio. Estos hombres buenos y escépticos son terriblemente sensuales; mi tío había comprado por la mañana en la plaza los aprestos de la comida, escogiéndolos con cariño, regateando el precio, sopesándolos, remirándolos, acariciándolos. Y luego, su sensualidad consistía (además de oír la música de Rossini) en devorar beatamente los garbanzos, la carne grasa, las patatas redonduelas y nuevas. Y yo lo veo, con su cara redonda y su papada, cómo rosiga, y sorbe los huesos, cómo los golpea contra el plato para que suelten la blanca médula. Y si es día solemne y hay al final una fuente de natillas, entonces su satisfacción es completa. No hay para él otro goce supremo: Rossini puede perdonarle esta infidelidad. Yo, que amo apasionadamente al gran maestro, también se la perdono.[39]

Integrante de la llamada Generación del 98, Azorín no escapa del pintoresquismo que intenta reivindicar, junto con sus compañeros, las glorias perdidas de la decadente España, la comida incluida. En 1898, Estados Unidos despojó a la anémica Corona de sus últimas colonias: Puerto Rico, Cuba, Filipinas. Los gringos se llevaron los restos del imperio colonial y sólo les dejaron el cocido y el jamón de jabugo. España es pródiga en tocino y alcohol. La literatura española —desde la picaresca hasta la mística— está salpicada de ajo, aceite, pimientos y cebolla. Hasta aquí el sabroso paréntesis. Regresemos ahora con la medicina e higiene.

---

[39] Azorín, *Las confesiones de un pequeño filósofo*, Espasa-Calpe, México, 1985, p. 96.

Asclepio, el dios médico y la terapia platónica del alma

"El médico racional no debe jamás perder de vista la tendencia natural de nuestras inclinaciones, ni olvidar que si las sensaciones dolorosas son funestas por su naturaleza, las que son agradables predisponen a la salud".
Jean A. Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*

Los médicos tienen una pésima fama en la literatura; léase *La enfermedad imaginaria* de Molière. Deberían recordar los galenos que al dios griego de la medicina, Asclepio, se le inmolaba un gallo como ofrenda para recobrar la salud. Un ave, un animal para comer, no incienso ni papiros: un pollo grande. Esculapio, nombre latino de la divinidad, pedía comida. Las últimas palabras de Sócrates fueron: "Recuerda que debemos un gallo a Asclepio". El filósofo agradece el trago de cicuta, pues la muerte, según él, liberaba el alma. Para agradecer esta curación tan radical, Sócrates se siente obligado a pagar al dios de la medicina el precio tradicional.

Platón, discípulo de Sócrates y maestro de Aristóteles, escribió el *Gorgias*, diálogo cuyo nombre proviene del famoso y elocuente sofista Gorgias de Leontini. La lucha de Sócrates, personaje *par excellence* de la dramaturgia platónica, termina en una discusión sobre la terapia (*therapeia* en el original griego). Platón, por boca de Sócrates, critica las exquisiteces de la cocina ática y desprecia los placeres de la mesa. El cuerpo encarcela el alma; los alimentos refinados nos encadenan a la carne.

Para responder a la pregunta de cómo debería ejercerse la política, Platón establece una analogía entre la salud y la enfermedad física, por un lado, y la salud y enfermedad espiritual, por el otro. El político justo aplica las leyes como una terapia para curar y cuidar el alma.[40] El mal político, emplea la sofística y la retórica para engañar y adular el alma de los ciudadanos.[41] Demagogo despreocupado de la salud espiritual, sólo ansía el poder y la riqueza. El sofista y el demagogo son malos terapeutas: no cuidan realmente del alma de

[40] Ja, ja, ja...

[41] Esto ya es menos ingenuo.

los ciudadanos. Adulan y engañan. El médico y el maestro de gimnasia son auténticos terapeutas del cuerpo; el político sabio y justo es realmente un terapeuta del alma.

El sofista y el retórico (demagogos profesionales) son pseudoterapeutas. Análogamente, pseudoterapias del cuerpo son —aquí salta la liebre— la gastronomía y la cosmética. La sofística, la retórica, la gastronomía y la cosmética son adulación, adorno; no curan ni al cuerpo ni al alma. Platón lanza denuestos contra la gastronomía:

> La gastronomía se ha disfrazado de la medicina, y finge saber cuál es la mejor alimentación para el cuerpo, de suerte que, si fuera necesario que un cocinero y un médico pelearan entre niños (o entre hombres tan poco razonables como los niños) cuál de los dos es perito acerca de comidas benignas y nocivas, el médico o el cocinero, el cocinero moriría pronto de hambre.[42]

Por si restara alguna duda, más adelante se lee otro horroroso insulto contra los chefs:

> La adulación gastronómica lleva la máscara de medicina, de este mismo modo, la cosmética lleva la máscara de la gimnasia; nociva, engañosa, innoble y servil, engaña mediante formas, colores, lisura y ropa, de manera tal que hace que los hombres atraigan la belleza ajena y descuiden la propia, que proviene de la gimnasia.[43]

En otras palabras, si por Platón fuera, deberíamos fusilar a los políticos demagogos (no hay objeción), a los fabricantes de fajas y corsetería (de acuerdo) y a *gourmets* y chefs (¡horror!). Pobre Platón, amargado, totalitario y obsesionado por la figura física. Entiendo perfectamente su odio a la demagogia, culpable de la injusta sentencia contra su maestro Sócrates. Puedo entender, incluso, su rechazo a la cosmética. Quizá sus biógrafos nos han ocultado alguna decepción amorosa. Posiblemente el joven Platón descubrió que su hipotética prometida escondía un rostro cacarizo y un cuerpo regor-

[42] Platón, *Gorgias*, 464d y ss.

[43] *Idem*.

dete por obra y gracia de la cosmética. Lo que no entiendo es cómo, habiendo conocido los encantos de la comida ateniense, pudo escribir condenación tan fulminante contra los artífices de estas delicias. ¿No despiertan nuestro apetito las descripciones de Aristófanes en *La asamblea de mujeres*?

> Heraldo. — (...) Ya están preparadas las mesas, plenas de ricos manjares, y hay sobre los lechos del triclinio buenos tapices extendidos. Ya el vino se va mezclando en las cráteras; las perfumadoras esperan en fila y las lonjas de pescado están en las brasas, como las porciones de liebre en las tenazas del asador. En el horno están cociéndose los pasteles. Se entretejen coronas, se da el punto a las comidas y las grandes ollas de puré están siendo preparadas por las jovencitas.[44]

Allá Platón si rechazó estos banquetes. Imaginemos un pescado fresco asado a las brasas con un poco de vino de Quíos. ¿Seremos tan desalmados para atacar a quien puede cocinar así? Lo de las coronas tiene su explicación. En un banquete de postín, se acostumbraba coronar con guirnaldas a los invitados. Era un detalle de hospitalidad.

En la misma comedia, uno de los personajes es más explícito y hace gala de las riquezas de la cocina ática:

> Criada. —Y ahora ustedes, mujeres, que tienen hueca la panza, vayan moviendo las piernas al compás, y sigan el ritmo del baile. Pronto les van a servir ostras, cecina, lampreas, sesos en salsa, cebollas con miel guisadas y recortes de queso y jamón, tordos, mirlos, palomitas, gallos, frituras de cresta y liebres bien preparadas, en su fondo de mosto fino, y jugo de alones exprimidos...
> Ya lo oíste, ve y toma un plato y toma tu buen puré y vete a comer tranquilo.[45]

La cocina ática alcanzó un alto grado de refinamiento. Nunca he probado las cebollas con miel, lo más parecido ha sido lechuga

---

[44] Aristófanes, "La asamblea de mujeres", en *Las once comedias*, Porrúa, México, 1972, p. 311.

[45] *Ibid*, p. 317.

con miel, guarnición de un bogavante a la plancha en el restaurante Rodero de Pamplona. Las frituras de cresta fueron un plato sibarítico, muy apreciado en la Roma imperial. El plato era tanto más caro cuanto más rara era el ave de la que se tomaban las crestas. Los romanos gustaban de las crestas de aves asiáticas (¿Les hubieran resultado apetitosas las criadillas de gallos que se ofrecen en la Central de Abasto?)

Pobre Platón, cuando habla de comida sana, debe estar pensando en la espantérrima cocina espartana preceptuada por Licurgo (siglo IX a.C.). La alimentación de Esparta fue diseñada para criar soldados, pues a los habitantes de esta ciudad se les entrenaba desde niños para la milicia. El costo de tal educación fue la pérdida del discreto encanto de comer. Ha llegado a nuestras manos la receta de la sopa negra, preparada a base de grasa y sangre, servida cotidianamente a los hoplitas lacedemonios. Con banquetes así, poco amor a la vida podían tener los soldados espartanos. Los guerreros preferían morir en batalla antes que regresar a casa para comer las porquerías ordenadas por sus infames leyes.

Las actitudes de Platón y Licurgo contrastan con el elogio que el libro sagrado del *Eclesiastés* hace de la mesa:

> Esto he experimentado: lo mejor para el hombre es comer, beber y disfrutar en todos sus fatigosos afanes bajo el sol, en los contados días de la vida que Dios le da; porque ésta es su paga. Y además: cuando a cualquier hombre Dios da riquezas y tesoros, le deja disfrutar de ellos, tomar su paga y holgarse en medio de sus fatigas, esto es un don de Dios.[46]

Ni los judíos ni los cristianos desprecian la gastronomía. Dios creó animales y vegetales para nuestra manutención. Platón es más "asceta" que la *Biblia*. Se atribuye al filósofo griego el aforismo "Mente sana en cuerpo sano". La frasecita es irresponsablemente repetida por entrenadores de educación física y dueños de gimnasios hasta el punto de traumatizar a una sociedad entera. Padecemos una cultura del abdomen y de las figuras esbeltas. Las mujeres son anoréxicas

[46] *Eclesiastés* 17, 18.

y los varones se inyectan anabólicos. Repliquemos a Platón: mente sana en cuerpo sano, sí, y por tanto debemos comer decentemente.

Comer con dignidad no equivale a nutrirse. Un famoso *gourmet* sentenció: "los animales se nutren, los seres humanos se alimentan". Parte del drama de la alimentación humana radica en que la comida nutritiva no siempre resulta apetitosa, y viceversa. Un plato de fabada asturiana, pringada de colesterol y triglicéridos, atrae más que un trozo de pescado cocido y un plato de verduras crudas. Hace falta una comida sabrosa y aderezada para conservar la salud física y mental. Qué pena que Platón, el maestro de Occidente, tuviera desavenencias con la culinaria del Ática. No me extraña que Dionisio de Siracusa terminara vendiendo como esclavo a Platón, cuando el filósofo pretendió modificar los hábitos personales del tirano. El sabio griego entró como "asesor" en la corte de Dionisio, pero se propasó con sus consejos. Un filósofo así no puede ser rey.

Los escritores visitan el hospital

"El que peca delante de su Hacedor ¡caiga en manos de los médicos!"
Eclesiástico 38, 15

Repito, comer bien casi siempre indica buena salud. Por desgracia los médicos raramente se enteran. Los hospitales se esmeran en atormentar a los pacientes con comida espantosa. Los tibios engrudos y las pálidas papillas con que pretenden revitalizar al enfermo son obra de una inteligencia retorcida y cruel. Los sanatorios privados son hoteles muy caros y malos; los hospitales públicos, antesala del tártaro. Una noche en una clínica privada es tan cara como una suite en el Ritz de París o en el Waldorf Astoria de Nueva York. Es más barato el caviar de sevruga y una botella de *Möet & Chandon* que un jugo de manzana y un caldo de pollo en un hospital privado. Los centros de salud matan de inanición al paciente y, de paso, llevan a su familia a la miseria. Para colmo, las cafeterías de los hospitales sirven también una comida mala, como si quisieran hacer partícipes a los familiares del dolor del enfermo. Lamento la precaria formación de quienes tienen a su cargo la cocina de estos lugares. ¿No se

dan cuenta que tarde o temprano también ellos enfermarán? Pienso que médicos, dietistas y cocineros de hospitales deberían comer lo mismo que sus pacientes. La calidad de los alimentos mejoraría notoriamente. Bueno, y de la seguridad social, mejor ni hablar. El Marqués de Sade atiende sus cocinas.

El pabellón número seis de Chéjov deprime a cualquiera. En este pabellón se encierra a los enfermos mentales. El ruso Antón Pavlovic Chéjov (1860-1904) fue médico de profesión y padeció tuberculosis. Conoció en carne propia las infamias culinarias de los hospitales. La calidad de los alimentos hospitalarios basta para enloquecer al cuerdo, y convertir a un deprimido leve en psicópata homicida:

> Por la mañana, los enfermos, a excepción del paralítico y del mujik gordo, salen al zaguán, se lavan en una tina y se secan con los faldones de las batas. Después toman en jarros de lata el té que les trae Nikita del pabellón principal. A cada uno le corresponde un jarro. Al medio día comen sopa de col agria y gachas. Y por la noche cenan gachas de las que les quedaron al medio día. Entre comida y comida están tendidos, durmiendo, mirando por la ventana o andando de un rincón a otro. Así todos los días.[47]

¡Vaya tratamiento psiquiátrico! Para colmo, los enfermos no pueden enriquecer *motu proprio* el macabro menú. El encargado de la sección les arrebata la comida que consiguen: "Aquí le dan kvas, allí pan, más allá una kopevka. De tal modo, suele regresar al pabellón harto y rico. Pero todo lo que trae se lo arrebata Nikita y se queda con ello".[48]

El tal Nikita era un sádico, merecedor de la pena capital. Como el hospital es público, los internos son pobres. Las autoridades no ponen interés en alimentar dignamente a los desdichados. Las descripciones de Chéjov son de una actualidad aterradora. La división de clases sociales infesta los hospitales. En México, los hospitales públicos —saturados y sin recursos— infringen dolores sin cuento a quienes no pueden pagar la medicina privada.

---

[47] Antón Chéjov, *El pabellón número seis*, Conaculta, México, 1998, p. 26.

[48] *Ibid*, p. 15.

La condición humana, frágil, indigente, se concreta en la enfermedad y repercute en la comida. La literatura que retrata enfermedades y convalecencias está cuajada de referencias gastronómicas. León Tolstoi (1883-1945) describe en *La muerte de Iván Illich* la insípida comida del enfermo. Resulta fácil sonreír y apetecer un bocado. Análogamente, es difícil estar desahuciado y tener apetito. La última cena de los condenados sabe amarga, sus caprichos son desabridos. Iván Illich está enfermo de muerte:

> Se le preparaban platos especiales, con arreglo a las prescripciones de los médicos; pero todos aquellos manjares cada vez tenían menos gusto para él, y cada vez también le parecían más repugnantes. Para la defecación tenía preparativos especiales, y era aquello un martirio, martirio causado por la inconveniencia y el mal olor, y por la conciencia de que otro hombre asistía a aquel acto.[49]

El enfermo se convierte en cosa, objeto, mueble. Se le nutre como se inyecta gasolina a un motor. Se le limpian las heces como se lubrica una máquina. Las mascotas reciben más cariño de sus amos que muchos pacientes de las enfermeras y médicos. Hay enfermos que literalmente se mueren de hambre porque nadie les ayuda a comer. No es raro que muchas personas rehúsen ir al hospital. Cómo ayuda al enfermo la presencia de la familia. Lamentablemente esto es un lujo en nuestro sistema de seguridad social. En los hospitales públicos, el acceso de familiares y amigos se restringe con horarios absurdos. Sólo quien puede pagar un hospital privado goza del derecho a la compañía de sus seres queridos. Muchos enfermos no comen, porque los guardias prohíben el paso a los familiares. Así de sencillo. La ciencia de los médicos salva muchas vidas, pero sus modales bruscos y desenfadados cobran otras tantas. Por eso, un médico humano vale su peso en oro. Yo he tenido la suerte de toparme con varios de ellos.

El escritor austriaco Thomas Bernhard escribió páginas verdaderamente macabras. En sus recuerdos de juventud, publicados bajo el título de *El aliento*, narra sus días de hospital:

---

[49] León Tolstoi, *La muerte de Iván Illich y otros cuentos*, Concepto, México, 1981, p. 56.

> Poco después llegaba el almuerzo. Las hermanas sólo tenían que repartir tres o cuatro raciones, porque sólo tres o cuatro pacientes estaban en condiciones de comerse el almuerzo, a los restantes se les despachaba con té caliente o con zumo de frutas caliente.[50]

La atención médica, aún cuando sea sacrificada y profesional, no iguala el cariño de la familia. La ciencia no suple el amor. La madre de Caperucita Roja ofrece a la abuela —según los hermanos Grimm (Jacob: 1785-1863, Wilhelm: 1786-1859)— una canasta bien surtida para reconfortarla en su lecho:

> Ven, Caperucita, quiero que lleves a la abuela este pastel y esta botella de vino. La pobre abuelita está mala, y hay que darle cosas ricas para que se ponga fuerte.[51]

Las madres suelen ser más expertas en convalecencias que los dietólogos, torturadores profesionales, verdugos letrados, cuyas prescripciones parecen inspiradas por el Marqués de Sade. El sentido común de las madres frecuentemente supera a la ciencia de enzimas y lípidos. Un resfriado se cura con reposo, caldito de pollo y una copita de tequila.

No quiero decir —¡Dios me libre!— que el enfermo debe comer sin tino ni concierto. Comer bien no equivale a comer caprichosamente. El obeso príncipe Orsini muere por desoír al médico. Así se consigna en *Crónicas italianas* de Stendhal (1783-1842):

> La mañana del 13 fue sangrado y los médicos, no confiando más que en una dieta severa, dejaron las más precisas órdenes para que no tomara ningún alimento. Pero apenas habían salido de la habitación, el príncipe exigió que se le sirviera de comer; nadie osó contradecirle y comió y bebió como de costumbre. Apenas terminó la comida perdió el conocimiento y dos horas antes de la puesta del sol había muerto.[52]

---

[50] Thomas Bernhard, *El aliento*, Anagrama, Barcelona, 1991, p. 67.

[51] Wilhelm y Jacob Grimm, *Cuentos de Grimm*, Caperucita Roja, Porrúa, México, 1988, p. 49.

[52] Stendhal, *Crónicas italianas*, Felmar, Madrid, 1976, p. 24.

Su Alteza fallece por glotón. Stendhal, pseudónimo de Marie-Henri Beyle, compuso esta obra durante su estancia como diplomático en las costas de Civita-Vecchia, Italia. En *Crónicas italianas* y en *La cartuja de Parma*, se respira el cálido ambiente mediterráneo, tan diferente de la bruma de París. Las tinieblas invernales de la Ciudad Luz sólo se cortan por la vida alegre, frecuentada también por el novelista francés. El pintor Toulouse-Lautrec (alcohólico, por cierto) y algunos impresionistas nos proporcionan retratos del Can-Can, el *Moulin Rouge* y otros entretenimientos nocturnos. Esta luz, sin embargo, es artificial y tarde o temprano se echa de menos el sol tibio. Quizá por ello, Stendhal admira tanto la atmósfera italiana, siempre más amable que la del norte de Francia.

Remedios contra la melancolía

"El descubrimiento de un nuevo plato hace más beneficio al género humano que el descubrimiento de una estrella".
Jean A. Brillat-Savarin

Tan importante es una mesa bien servida que santo Tomás de Aquino, doctor de la Iglesia Católica, cataloga el vino como remedio natural contra la tristeza. La melancolía aqueja las fibras más íntimas del alma. Según la *Suma teológica*, monumento de la escolástica medieval, la tristeza se cura con la charla amigable, el sueño, el baño y el vino, bebido con moderación.[53] Advierte el santo dominico: la tristeza daña al cuerpo más que las demás pasiones e impide las obras buenas.[54] El vino alegra el corazón y goza de un valor curativo, muy a pesar de las prevenciones puritanas de Gulliver. Don Quijote advierte a Sancho: "Señor, las tristezas no se hicieron para las bestias, sino para los hombres, pero si los hombres las sienten demasiado, se vuelven bestias".[55]

---

[53] Tomás de Aquino, *Suma teológica*, I-II, cuestión 34, artículo 6c; II-II, cuestión 47, artículo 8 ad. 2; III, cuestión 74, artículo 5.

[54] *Ibid*, II-II, artículo 35, cuestión 1c.

[55] Cervantes, *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha, op. cit.*, p. 359.

Con el término "melancolía" se designaba en la antigüedad un conjunto de males, desde la tristeza hasta la depresión patológica. Antonio de Guevara la describe así: "Mi vida ha sido una muerte prolija; mi vivir no ha sido vivir sino largo morir; mis días no han sido años sino unos sueños enojosos; mis placeres no fueron placeres sino unos alegrones que me amargaron" (*Menosprecio de corte y alabanza de aldea*, 1539).[56]

La madre Teresa de Jesús, experta en la dirección de almas, terapeuta espiritual, por utilizar el símil platónico, desaconseja a las monjas melancólicas el ayuno y las "vigilias". Un plato de garbanzos con chorizo —ya no digamos unos tacos de arrachera con frijoles charros— ayuda a recuperar el ánimo.

Inspirado en el docto Tomás, propongo un remedio universal contra la tristeza: tomar la siesta en la playa en compañía de amigos después de haber bebido un coco con ginebra (*Bombay Saphire*). Reúne todas las características tomistas: amistad, baño, vino, sueño. Los nórdicos lo saben; por eso visitan nuestras playas. Lástima por los melanomas que se sacan por asolearse excesivamente. Como ya comenté, los blancos no deben exponerse mucho tiempo al sol; éste es un privilegio de quienes tenemos la tez oscura.

Benito Pérez Galdós (1843-1920) pinta en la novela *El amigo Manso* al personaje central comiendo opíparamente después de sufrir un desengaño amoroso. Máximo Manso se mueve en su soltería como pez en el agua. Es un hombre emocionalmente maduro. Si sufre del corazón, busca refugio en el paladar. Por algo se cataloga a Pérez Galdós como un escritor realista. Yo iría a más. El autor de *Trafalgar y Doña Perfecta* es el Bismarck de las letras españolas. *Realpolitik*, nada de cursilerías románticas, realismo puro:

> Y vi desfilar en ordenado tropel, por delante de mí, los garbanzos redondos con su nariz de pico, y después una olorosa carne estofada, a quien siguieron pasas de Málaga, bollos de no sé dónde y mostillo de no sé qué parte. No puedo, al llegar aquí, ocultar un hecho que me pareció entonces, y aun hoy me lo parece, rarísimo, fenomenal

[56] Citado por Roger Bartra, *Cultura y melancolía*, Anagrama, Barcelona, 2001, p. 42.

> y extraordinario. Bien quisiera yo al contar que comí, ajustarme a lo que es uso y costumbre en estos casos, es decir, suponerme desganado y con más ánimos para vomitar el corazón que para comerme un garbanzo; pero mi amor a la verdad me impone el deber de manifestar que tuve apetito y que comí como todos los días. Fuese porque almorcé poco o por otra causa, lo cierto es que hice honor a los platos. Bien se me alcanza que esto resulta en contradicción con lo que afirman los autores más graves que han hablado de cosas del amor (...) De donde deduzco que hay mucho que hablar sobre la parte que toma el espíritu en la digestión.[57]

Máximo Manso era catedrático de filosofía en el Instituto Cisneros. Seguramente conoció la doctrina de Tomás de Aquino sobre la tristeza. Uno de los motivos por los que siempre admiré a mi abuela materna fue su buen apetito en las penas. Llorosa y todo nunca dejó de comer. Una verdadera cristiana. Murió después de desayunar y asistir a misa, con el rosario en la bolsa y rumbo al mercado. Ni el joven Werther de Goethe (1749-1832) ni las fantasías amorosas suscitan mi admiración. Prefiero el tenue cinismo de *El amigo Manso*. Mi abuela y Máximo Manso fueron más virtuosos que los enamorados, lloricones, suicidas e inapetentes del pseudoromanticismo.

[57] Benito Pérez Galdós, *El amigo Manso*, Aguilar, México, 1976, p. 297.

Lágrimas y risas: a comer

La alegría de comer

"Un café es un lugar donde se puede beber con los amigos y un camarero te trae las bebidas en una bandeja. Una cafetería es un lugar para personas que tendrían que haber sido camareros, porque se llevan ellos mismos las bandejas. Además, en un café puedes beber cerveza o vino. En una cafetería sólo café o té".
David Lodge, *La caída del Museo Británico*

El primer milagro público de Cristo es gastronómico. Los hagiógrafos sagrados resumen la trágica escena de boda pueblerina con una exclamación de la Virgen María: "No tienen vino". No ha faltado quien diga que éste es el versículo más triste del Evangelio. Por intervención de María, el Señor adelanta su hora convirtiendo el agua de unas tinajas en un vino de calidad extraordinaria:

> Se acabó el vino y la madre de Jesús le dijo:
> —Ya no tienen vino.
> Jesús le contestó:
> —Mujer, ¿por qué me dices esto? Mi hora no ha llegado todavía.
> Ella dijo a los que estaban sirviendo:
> —Hagan todo lo que él diga.
> Había allí seis tinajas de piedra para el agua que usan los judíos en sus ceremonias de purificación. En cada tinaja cabían de cincuenta a setenta litros de agua. Jesús dijo a los sirvientes:
> —Llenen de agua estas tinajas.
> Las llenaron hasta arriba, y Jesús les dijo:
> —Ahora saquen un poco y llévenselo al encargado de la fiesta.
> Así lo hicieron. El encargado de la fiesta probó el agua convertida en vino, sin saber de dónde había salido; sólo los sirvientes lo sabían,

> pues ellos habían sacado el agua. Así que el encargado llamó al novio y le dijo:
> —Todo el mundo sirve primero el mejor vino, y cuando los invitados ya han bebido bastante, entonces se sirve el vino corriente. Pero tú has guardado el mejor vino hasta ahora.[58]

El Mesías transforma el agua en vino sin miedo a la posible borrachera de los invitados. El vino es de Dios; la embriaguez no. Cristo no teme prolongar la fiesta de los novios. De lo contrario, la celebración habría terminado en una noche triste. La pareja habría sido víctima del chismorreo y la maledicencia si el festejo se hubiese extinguido por falta del precioso líquido. Jesús aprecia el vino. Una cosa es el alcohol y otra son los borrachos.

La fiesta está ineludiblemente unida a la comida de calidad; festejamos cambiando el menú ordinario. No concebimos un gozo —ni siquiera espiritual— sin un manjar, sin un alimento especial. Leemos en la *Biblia* cómo los judíos, terminado el destierro y de nuevo en la tierra prometida, escuchan durante un día entero la lectura de los libros de la ley y los profetas. Finaliza la ceremonia con una suculenta comida, expresamente indicada por el sacerdote Esdras: "Id y comed manjares grasos, bebed bebidas dulces y mandad su ración a quien no tiene nada preparado. Porque este día está consagrado a nuestro Señor. No estéis tristes: la alegría de Yahvé es vuestra fortaleza".[59]

Mi tía monja no perdonaba la crema de almendras el Domingo de Resurrección. Los pueblos mexicanos matan guajolotes, borregos y marranos en la fiesta del santo patrono del lugar. Un acontecimiento alegre, una boda, un nacimiento, el regreso del ausente, el fin del año, se celebra en la mesa. La voluminosa novela *Los Buddenbrook* de Thomas Mann, Nobel de literatura en 1929, comienza describiendo la cena que el Cónsul Buddenbrook ofrece a sus amigos. El pretexto del banquete es la inauguración de su mansión. Me encanta releer este capítulo, pues se me hace agua la boca:

---

[58] *Juan* 2, 2-10.

[59] *Nehemías* 8, 10-12.

> Apareció un colorado jamón de gran tamaño, ahumado y cocido, acompañado por la picante salsa Chalotte y una cantidad tal de legumbres que las contenidas en una sola fuente hubieran bastado para saciar a todos los comensales. Lebrecht Kröger fue el encargado de trincharlo. Se remangó hasta el codo, en forma conveniente, y luego, con los largos índices apoyados en el trinchante y el tenedor, fue cortando cuidadosamente las diversas porciones. Después sirvieron la obra maestra de la consulesa Buddenbrook, el "plato ruso", picante y espirituosa combinación de frutas en conserva.[60]

Antiguamente, el oficio de trinchador correspondía a los nobles, a los íntimos del rey. Ahora, la tarea de trinchar se reserva a los meseros. Ya no es un oficio noble, pero la casa Buddenbrook no estaba contaminada de modernidad.

La comida —indigesta para ser servida en la noche— capta el *Volksgeist*, el espíritu del pueblo, de los alemanes del norte. Alimentos sólidos y sustanciosos que entretienen en las largas veladas de invierno. El frío quema calorías. En otra ocasión, cuando la primogénita del senador es prometida a un comerciante, la mesa se engalana de nuevo. El novio se deshace en halagos, afectados, mas no infundados:

> Comió mejillones en salsa, sopa *julienne*, lenguado al horno, asado de ternera con puré de patatas y coliflor; *pudding* de marrasquino y roquefort con pan moreno de Westfalia, y para cada plato encontró una nueva alabanza que supo expresar con gran delicadeza.[61]

En nuestro país es difícil encontrar lenguado fresco. ¿Lo han probado? Lamentablemente es absurdamente caro.

La novela *Los Buddenbrook* relata el ascenso y decadencia de una familia de comerciantes en el siglo XIX. Mann refleja en ella el ambiente de su ciudad natal y de su propia casa paterna. El proceso de degeneración de la familia Buddenbrok, iniciado en el siglo XVIII, llega a su término en la cuarta generación. Lo más característico de

---

[60] Thomas Mann, *Los Buddenbrook*, Plaza y Janés, Barcelona, 1996, p. 27.

[61] *Ibid*, p. 106.

la obra es la maestría en el manejo de los medios estilísticos. Logra descripciones exhaustivas y perfectas, aunque a veces corre el peligro de caer en un excesivo artificio y amaneramiento. El Nobel anota acuciosamente los menús de desayunos, almuerzos y cenas. El libro constituye una fuente perenne de inspiración para los chefs.

Meier Betz, entremés compuesto a principios del siglo XVI, pinta las bodas campesinas nórdicas. Metz se enamora del labrador Betz. Los novios se comprometen en la presencia del anciano Nodung. El relato gira en torno al amor... y a la comida. El acuerdo matrimonial se efectúa mediante un intercambio de regalos culinarios:

> Allí Betz
> entregó a Metz
> un carnero y un ternero
> y media vaca,
> dos colmenas y un cerdo
> (...)
> también cedieron a la señora Metz
> dos yugadas de campo bien sembrado
> que dieron sus buenas cuarenta fanegas;
> y del corral se entregaron
> un gallo y catorce gallinas.[62]

Esta dote gastronómica deja ver cómo los alimentos son verdaderas riquezas. La comida es un capital, un valor de cambio para cerrar el trato. Ahora los compromisos matrimoniales no están sellados por intercambios de regalos. ¿Será ésta una razón del incremento de divorcios?

Una fiesta sin comida es un contrasentido. Incluso los pobres (quizá debo decir *sobre todo* los pobres) realizan inusitados esfuerzos para organizar fiesta y comida en condiciones precarias. El discreto festín de boda —excesivamente español, excesivamente indigesto— de *La familia de Pascual Duarte* es paradigmático. Se trata de la primera novela del recientemente fallecido Nobel Camilo José Cela (1916-2002). Su lectura resulta fácil y amena, aunque

[62] Uwe Schultz, *La fiesta*, Alianza Editorial-Conaculta, México, 1995, p. 38.

el tema no sea alegre. Cela nos transmite una sombría visión de la sociedad española después de la guerra civil. El librito describe también unas bodas de pueblo. Vino, aceite, pimientón y cordero salpican los sinsabores de los pobres en los días de fiesta.

Pero regresemos al tema de la celebración en la mesa. Como soy un profesor pobre, envidio la suerte del filósofo político Abel Ravelstein, transfiguración de Allan Bloom. Saul Bellow, Nobel en 1976, publicó en 2000 un relato llanamente titulado *Ravelstein*. En el Hotel Crillon de París, Abel Ravelstein y su amigo Chik celebran el éxito del revolucionario libro del primero. Tras años de cátedra mal pagada —como yo— el *bestseller* convierte a Ravelstein en intelectual millonario, sueño de cualquier filósofo: vivir como rajá gracias a los derechos de autor. Entre los festejos gastronómicos de Ravelstein rescato uno particularmente apetitoso:

> La fatiga de esta mañana podía obedecer a la espléndida cena que nos había ofrecido la noche anterior, chez Lucas Carton, en la Place de la Madelaine. Era normal que la digestión de todos aquellos platos tuviera que cobrarse su tributo. El plato fuerte había sido pollo aderezado con miel y cocido dentro de envoltura de arcilla. Unos arqueólogos habían descubierto, en una excavación reciente en el Egeo, la antigua receta griega. Cenamos aquel delicioso manjar atendidos por no menos de cuatro camareros. El *sommelier*, con la enseña de su oficio en una cadena con sus llaves, vigilaba que fueran rellenándose las copas. Cada plato tenía su vino apropiado y, mientras tanto, otros camareros se movían como acróbatas para disponer la porcelana y la plata. Ravelstein tenía un aire de desaforada felicidad, se reía y balbuceaba, como siempre que estaba de buenas.[63]

Ojalá los escritores podamos festejar así nuestras modestas ediciones. Ruego al amable lector que compre veinte ejemplares de mi obra para permitirme llevar una vida digna. Podría regalar en Navidad este libro acompañado de una botella de oporto y quedaría muy bien.

---

[63] Saul Bellow, *Ravelstein*, Alfaguara, Madrid, 2000, p. 32.

Navidad y Pascua: el rito litúrgico de la mesa

"Esta Cuaresma me he abstenido de pescado, pollo, carne (excepto tocino en la cena), mantequilla, verduras, fruta, dulces, té, azúcar, vino, cerveza y pan tostado".
John Henry Newman, *Cartas y diarios*

La cuaresma es época de penitencia: ayuno y vigilia (aunque a veces las vigilias son un pretexto para atiborrarse). Y terminada la penitencia cuaresmal viene la alegría pascual. La Natividad de Jesús, que junto con la Pascua de Resurrección son las festividades religiosas por antonomasia de Occidente, son inimaginables sin alimentos. El domingo de Resurrección y la Navidad traen consigo platillos y golosinas especiales. Los huevos del conejo y la *columba* italiana (una paloma de pan de azahar, muy parecido a nuestro pan de muerto) conmemoran el Domingo Santo. Los ejemplos de comida navideña abundan. Por citar de nuevo *Los Buddenbrook*, tenemos bebidas como el "obispo" y toda una serie de mazapanes. Sin las largas descripciones de manjares, Thomas Mann hubiera debido contentarse con un panfleto delgado y no con una obra de ochocientas y tantas páginas:

> ¡Qué dicha, cuando hacía buen tiempo el domingo de Pascua, ir a buscar los huevos y los mazapanes al inmenso jardín de los Kröger! (...) Pero, sobre todo, ¡qué Nochebuenas! con triple fiesta: en casa, en la de los abuelos y en el pensionado, donde en semejantes ocasiones el "obispo" corría a raudales. (...) Era servida una cantidad inmensa de carpas y pavos rellenos...[64]

El "obispo" es una especie de ponche, cuyo nombre proviene de su color encarnado. Bebida recia, engalana el alma y entibia el cuerpo en las heladas noches del septentrión alemán. En México, el término "ponche" llama a engaño. El ponche europeo se prepara con huevo; es como rompope. Nosotros, en cambio, pensamos el ponche como una infusión de frutas: guayabas, tejocotes, cañas. Eso

[64] Mann, *Los Buddenbrook, op. cit.*, p. 92.

sí, el auténtico ponche —mexicano o alemán— lleva su "piquete", su dosis de alcohol.

El pavo inglés es igualmente festivo. Oriundo de América —"guajolote", "gallina de Indias"— el ave cambia su nombre en México durante diciembre. Deja de ser el corriente guajolote y se convierte en el encopetado pavo. Más inglés que el pavo es el *pudding*, que por cierto da nombre a la novelita de Agatha Christie, *Pudding de Navidad*. En *Retrato del artista adolescente*, Joyce nos adentra en una cena navideña de estilo anglosajón:

> En el hogar llameaba una gran fogata roja, bien apilada contra el muro: y bajo los brazos adornados con hiedra de la lámpara, estaba puesta la mesa de Navidad. (...) Todos se santiguaron y míster Dédalus, dando un suspiro de satisfacción, levantó la tapadera de la fuente, toda perlada de gotitas brillantes alrededor del borde. (...) El tibio y denso olor del pavo, del jamón y del apio se elevaba de los platos y de la fuente, y en el hogar llameaba un gran fuego rojo, bien apilado contra la pared de la chimenea; y la yerba verde y el acebo encarnado ¡le hacían sentirse a uno tan feliz! Y luego, al acabarse la cena, entrarían al gran *plum-pudding*, tachonado de almendras peladas, todo rodeado de llamitas azules oscilantes alrededor, de aquí para allá y con su banderita verde flameante en la cima.[65]

Con el *plum-pudding* llameante culmina la cena navideña, que no es en la Nochebuena, sino la tarde del 25. En México no lo tenemos, pero para la cena del 24 preparamos unos buñuelos de rodilla que nada le piden a los postres anglosajones.

El guajolote se cambia de nombre

El guajolote americano ocupa un lugar tan importante en los banquetes que ha recibido el elogio de Miguel Hernández. Este poeta español le dedica los versos *Pavo—aprendiz de albóndiga*.

---

[65] James Joyce, *Retrato del artista adolescente*, Lumen, Barcelona, 1995, p. 33.

Barba de nudos y amaranto hindúes
pompa obispa, elefante a lo viudo,
vivo a un silbo su cántico de úes
su paragüas atrás de medio escudo.[66]

No confundamos el pavo americano con el pavo real. Este segundo fue traído de la India al Mediterráneo y se convirtió en ave de ornato y manjar exótico. Los césares y los decadentes patricios romanos lo servían en sus orgías. Durante el medioevo el ave se sazonaba con abundante pimienta. Todavía en el siglo XVIII se consumía en Europa. Lo elegante era cocinarlo y volverlo a revestir con su fastuoso plumaje (no me pregunten cómo lo trinchaban). Sin embargo, los conocedores afirman que el guajolote, menos ostentoso, es más sabroso. El guajolote —llamémoslo así, sin complejos— que venden en los supermercados no compite con el ave de corral. Este "totolito" es criado por las familias campesinas para el mole de la boda o del santo patrono. En el traspatio de las sencillas casas, el totolito picotea a sus anchas. El guajolote (pavo) de los peregrinos norteamericanos tampoco tiene nada que ver con el que se guarda en las morgues —refrigeradores— comerciales. Los *Pilgrims* comieron pavo salvaje y dieron gracias a Dios por la ayuda recibida de los indios. Si los aborígenes hubiesen sabido lo pronto que los descendientes de estos colonos iban a olvidar este auxilio, el *Thanksgiving Day* hubiese terminado en masacre de caras pálidas. Colonos y pioneros mataron alrededor de diez millones de indios. Poco se habla de este asunto el "día de gracias". Los hijos del Tío Sam prefieren zamparse el pavo con salsa de arándano, puré de camote y tarta de calabaza, dejando el examen de conciencia para mejor ocasión.

El consumo del pavo real asiático ha caído en desuso, desplazado por su primo americano. Mucho menos se lleva a la mesa con plumas: es antihigiénico. Los pavos reales, junto con guacamayas y flamingos, decoran ahora los lujosos jardines de la oligarquía tropical y los faraónicos campos de algunos hoteles de Latinoamérica.

En el mundo grecorromano, el pavo real simbolizó la majestad. El poeta latino Ovidio (43 a.C.-17 d.C.) habla del mítico Argos en la

[66] Miguel Hernández, *Obra completa*, Tomo I, Losada, Buenos Aires, 1997, p. 64.

Metamorfosis. Este personaje tiene cien ojos y todo lo ve. Al tal Argos se le representa como un pavo real a las órdenes de Juno, celosa esposa de Zeus. El pavo real cuya cola parece tachonada de ojos— hacía las veces de informante de la diosa, quien acechaba a la multitud de amantes de su infiel esposo. Por eso, a esta ave se le denomina "ave júnica".

La iconografía cristiana reinterpretó al pavo real: en las tumbas significa la inmortalidad del alma. La espiritualidad del alma es esplendorosa, como el plumaje del pavo real. Una canción —mexicana tenía que ser— desacraliza el símbolo: "Ya se cayó el arbolito donde dormía el pavo real, ahora duerme en el suelo como cualquier animal".[67]

Un banquete fúnebre

Una paradoja: los banquetes funerarios. En muchos pueblos, los deudos ofrecían comidas espléndidas como corolario de las exequias. Este tipo de banquete tenía diversas funciones. En Mesopotamia, por ejemplo, servía para acabarse las sobras de alimentos ofrecidos al muerto, de suerte que el difunto no tuviera la peregrina idea de regresar para terminarse lo que no se pudo comer en su primer viaje a ultratumba. En otros lugares, los familiares del difunto servían la comida para agradecer la compañía de amigos y conocidos, quienes no pocas veces se acercan a dar el pésame olisqueando comida y trago gratis. Heredero de las tradiciones clásicas, el rapsoda mexicano Chava Flores, Homero azteca, canta en *El velorio de Cleto* la importancia del alcohol en la triste reunión. El féretro, la viuda, el "piquete" (alcohol) se dan cita la noche previa al entierro: "Ya pasen la botella / no se queden con ella", canta el poeta urbano. El dramatismo de la canción es irrepetible sin su música; la letra sin sonidos es letra muerta.

En otro tono está el banquete servido por Príamo, rey de Troya, en los funerales de su amado y valiente hijo Héctor. Asistamos al dramático final de *La Ilíada*:

---

[67] Andrés F. Fidalgo, *¡Sonría, por favor!: Aforismos, ambages, paronomasias, retruécanos, ambigüedades y otros barquinazos del idioma*, Edit. Buenamontaña, Argentina, p. 103.

> Cuando todos se hubieron reunido, apagaron con negro vino la parte de la pira a que la llama había alcanzado (...) Depositaron la urna en el hoyo, que cubrieron con muchas y grandes piedras, amontonaron la tierra y erigieron el túmulo. Habían puesto centinelas por todos lados, para vigilar si los aqueos, de hermosas grebas, los atacaban. Levantado el túmulo, volviéronse; y reunidos después en el palacio del rey Príamo, alumno de Zeus, celebraron el espléndido banquete fúnebre. Así celebraron las honras de Héctor, domador de caballos.[68]

Incluso hoy día, en las funerarias Gayosso de Guatemala, como parte del servicio se ofrece sopa, sandwiches y café a deudos y acompañantes. Una familia amiga conserva la costumbre de velar a sus difuntos en su casa de San Ángel; en la noche, la servidumbre pasa bandejas con "tortas" y "bizcochos garibaldi". Estos piscolabis no son comparables al de las honras troyanas, pero hacen llevaderas la penas. "Las penas con pan son buenas". Para otra ocasión reservo la parafernalia del día de difuntos en México: mole, tamales, pan, aguardiente, copal y velas.

La virtud de la hospitalidad

> "Nos han recibido calurosamente y con enorme cariño; todos los días cenas y desayunos en plan formal, que consistían en una sucesión de platos condimentados con aceite, cuyo sólo número era bastante para ponerle a uno malo".
> John Henry Newman, *Cartas y diarios*

Compartir el pan y la sal significa amistad, hospitalidad, afable acogida. La palabra "hogar" proviene del fuego ritual que los romanos mantenían en su casa. Con él se honraba a los antepasados y se encendía la leña para cocinar. Invitar a comer a casa a una persona es hacerle partícipe de la familia. Convidar a la mesa significa abrir las puertas de la casa. Los antiguos veneraban la virtud de la hospitalidad. En aquellos tiempos la hostelería no estaba desarrollada. Faltar a la hospitalidad ofendía gravemente a los dioses.

---

[68] Homero, *La Ilíada*, canto XXIV.

Actualmente, los hoteles para los hombres de negocios se afanan inútilmente en dar a sus cuartos y restaurantes un toque de hogar. CEO y ejecutivos viven como nómadas, pues su trabajo los obliga a deambular por el mundo. Londres, Tokio, Miami, Nueva York... Millonarios y poderosos, pero sin casa, sin mesa, sin hogar. Los pretenciosos menús de pomposos restaurantes no igualan el sabor casero. Los hoteleros aún deben aprender mucho de hospitalidad y ya no digamos las líneas aéreas.

Recuérdense dos palabras latinas relacionadas entre sí: *hospitalis*, hospitalidad, y su antónimo *hostilitas*, enemistad, hostilidad. Por avatares de la vida, los hospitales, que debían ser "hospitalarios", han terminado por transformarse en espacios hostiles, particularmente los públicos. Pensemos en los textos de Chéjov y Bernhard, por no citar los tenebrosos casos de la seguridad social en México.

Ofrecer una fiesta es un acto de hospitalidad. No cualquiera sabe organizarlas. La fiesta tiene una función hospitalaria: convidar de nuestra alegría a los invitados. Así como dar el "pésame" —*sympathy* en inglés— es participar del dolor ajeno, festejar es compartir la alegría. Pésame: "a mí también me pesa"; el inglés *sympathy* es extraordinariamente exacto. El término inglés proviene del griego "padecer junto con". Cuando yo doy el pésame sufro con los deudos, padezco con ellos. Felicitar a alguien es congratularse con él. Lo contrario de la envidia es gozar con la alegría del otro. El buen anfitrión logra que sus huéspedes disfruten la reunión; se sacrifica por los demás, como aquel beduino mencionado por Saint-Exupéry (1900-1944), capaz de sacrificar un caballo pura sangre para dar de comer a un huésped inesperado. Antoine de Saint-Exupéry no escribió únicamente *El principito*. Aviador infatigable, conoció y relató las costumbres del desierto norafricano, parajes donde la hospitalidad era tenida en mucho.

Hospitalario es el príncipe italiano de *El Gatopardo*, obra de Giuseppe Tomasi di Lampedusa. El noble infringe las reglas de la alta cocina de su época con tal de complacer a sus invitados. Corren los tiempos de la unificación italiana. El aristócrata siciliano, cuyo escudo de armas lleva un gato pardo, pasa el verano en su palacio de campo. La unificación promovida por los guerrilleros de Garibaldi traerá cambios sociales. El previsor príncipe hace migas con los "nuevos

ricos", quienes imperarán en el naciente orden social. En un gesto de calculada magnanimidad, el príncipe invita al alcalde del pueblo, uno de los "arribistas". Para agasajarle tolera ciertas libertades culinarias, desobediencias, por cierto, que harían la felicidad de los amantes de las pastas:

> Tres criados, vestidos de verde y oro y con los cabellos empolvados, entraron llevando cada uno una desmesurada bandeja de plata que contenía un alto timbal de macarrones (...) Pero dejando aparte la buena crianza, el aspecto de aquellos monumentales pasteles era digno de evocar estremecimientos de admiración. El oro bruñido de la costra tostada, la fragancia de azúcar y canela que trascendía, no eran más que el preludio de la sensación de deleite que se liberaba del interior cuando el cuchillo rompía la tostadita capa: surgía primero un vapor cargado de aromas y asomaban luego los menudillos de pollo, los huevecillos duros, las hilachas de jamón, de pollo y el picadillo de trufa en la masa untuosa, muy caliente, de los macarrones cortados, cuyo extracto de carne daba un precioso color gamuza.[69]

Durante un viaje a Roma, tuve la oportunidad de comer un timbal de macarrones relleno de ragú de pato en el restaurante Ágata e Romeo. Una verdadera delicia, muy a pesar de la opinión del Gato Pardo. La camarera del restaurante recordaba el pasaje de la novela de Lampedusa y me recomendó la película. Trufas, eso sí que no llevaba el ragú. Son carísimas. Sólo los príncipes de Wall Street pueden rellenar un timbal de macarrones con trufas.

La "sencillez" y solidez de este banquete —el de *El Gatopardo*— contrasta con los amanerados manjares que los príncipes comen en una elegante cena en Nápoles. Sofisticada en exceso, la mesa se compensa con postres verdaderamente atractivos. Se trata de los estertores agónicos de los Borbones en Italia. Pero Lampedusa es realista y estropea el baile recordándonos un detalle: no existía el maravilloso invento del WC. Los invitados, nobles de alcurnia, orinan en mingitorios rebosantes después de varias horas de fies-

[69] Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *El Gatopardo*, Editorial Origen, México, 1983, p. 73.

ta y alcohol. La fisiología iguala al rico y al pobre: ambos defecan y orinan. Los riñones y el intestino no respetan clases sociales. En Versalles, reinando Luis XIV, la letrina central estaba en uno de los patios principales, un sitio incómodo dadas las augustas proporciones del palacio y el lluvioso clima. Además, la corte se enteraba de las visitas al "cuartito", aunque los nobles franceses eran muy poco pudorosos en estos asuntos. Enrique III defecaba en una "silla portátil" acolchonada con piel. Un noble le acercaba el artilugio y le hacía compañía mientras Su Majestad despachaba tan humildes deberes. Los aristócratas codiciaban este desagradable oficio, pues, oloroso y todo, garantizaba intimidad diaria con el monarca.

El asunto de los "sanitarios" aún no está resuelto en los restaurantes. Muchos locales de lujo escatiman las dimensiones y ubicación de sus baños. Sigue tratándose de "cuartitos" más o menos decorados. Para colmo suelen estar resguardados por un mozo, de función incierta, como no sea la de alcanzarnos una toalla y exigir, con amenazante mirada, una propina. ¿Nos estarán cobrando derecho de peaje?

Las fiestas ocasionan excesos y desfiguros más escandalosos que los orinales rebosantes. La alta sociedad no es inmune a los desvaríos. A Émile Zola (1840-1902) no le tiembla la mano en *La ralea*. La aristocracia del Segundo Imperio carece de *savoir faire* y, ávida de hartarse en un festejo, pierde el donaire de la auténtica nobleza:

> Se lanzaban sobre los pasteles y las aves trufadas dándose brutales codazos. Era un verdadero pillaje en el que las manos se encontraban en las fuentes, y los criados no sabían a quien contestar en medio de aquella pandilla de hombres educados, cuyos brazos extendidos expresaban únicamente el temor de llegar demasiado tarde y encontrar las fuentes vacías. Un señor de edad se enfadó porque no había burdeos, y el champán le quitaba el sueño, según decía. (...)
>
> Ni siquiera se quitaron los guantes, poniendo las lonchas de carne, ya cortadas, en el pan, y guardando las botellas debajo del brazo. En pie, charlaban con la boca llena, separando la barbilla del chaleco, para que la salsa cayera en la alfombra.[70]

[70] Émile Zola, *La ralea*, Gallimard-Promexa, México, 1982, p. 962.

La urbanidad no se adquiere con dinero. El verdadero aristócrata jamás es voraz en casa ajena. Mira con desdén las trufas (¡el diamante negro de la cocina francesa!), el champán y el caviar. Las buenas maneras de los auténticos aristócratas suelen ser vanidad disfrazada de templanza, pero al fin y al cabo son buenos modales. Cito un ejemplo de templanza *sui generis*:

> No quiso más que algunos langostinos con un poco de mantequilla, y dos dedos de champagne. Comía con ademanes delicados, en medio de la glotonería de aquellos hombres. La mesa y las sillas estaban exclusivamente reservadas a las señoras pero siempre se hacía una excepción en favor del barón Gourard. Allí estaba, cómodamente sentado, delante de un pedazo de pastel cuya corteza masticaban sus mandíbulas lentamente.[71]

Armonía impecable la de los mariscos con el champán, maridaje clásico de la cocina. El barón se comporta realmente como un aristócrata, no como un matón adinerado. Y además, es austero y mesurado. ¡Sólo dos dedos de champán!

[71] *Ibid*, p. 963.

Manías gastronómicas y obsesiones literarias

La comida de estatus

"Me acuerdo muy bien de la cena: sopa de *oseille*, un lenguado cocinado muy simplemente en vino blanco, un *caneton à la presse*, y un *soufflé* de limón. En el último momento, temiendo que el menú resultará demasiado sencillo para Rex, añadí *caviar aux blinis*".
Evelyn Waugh, *Retorno a Brideshead*

La alimentación de una persona revela su clase social. La ortodoxia marxista analizó el tema: comida y conciencia de clase. Las tortas de tamal son proletarias, según pontifican mis plutócratas estudiantes. Y al revés, el faisán y la caza mayor tradicionalmente se reservan para los nobles; que pueden pagar. Otro ejemplo, durante el siglo XIX, mientras más moreno era el pan más pobre era su consumidor. (En este México racista, se diría que mientras más moreno es el pan, más prietito es quien lo consume). En definitiva, no basta con nacer príncipe, hay que aprender a vivir como tal. Aconseja un texto de la India antigua:

> Después de haber deliberado con sus ministros acerca de todo lo que concierne al Estado, después de haber hecho los ejercicios que convienen a un guerrero y de haberse bañado a mediodía, que entre el rey en sus habitaciones interiores para comer.
>
> Allí debe tomar los platos preparados por servidores devotos de su persona y dotados de una fidelidad inalterable; sus alimentos deben ser examinados escrupulosamente, consagrados por oraciones que neutralicen el veneno y mezclados con antídotos.[72]

[72] Teresa E. Rohde *et al.*, *La India literaria*, Porrúa, México, 1972, p. 11.

El peligro de envenenamiento obsesiona a cualquier casa reinante que se precie de auténtica sangre azul. Deshacerse de los enemigos con veneno no es invención de los Borgia. Reyes y sultanes envenenadores ha habido muchos. Los magnicidios elegantes se llevan a cabo con polvos y hierbas, y no con vulgares francotiradores y pistoleros al estilo Kennedy o Colosio. Actualmente, el Estado Mayor Presidencial de México cuida, incluso, el agua que el presidente bebe en conferencias.

El envenenamiento no es exclusivo de gobernantes. La bella Rosemary Barton (*Cianuro espumoso* de Agatha Christie) muere asesinada en el restaurante de Luxemburgo con una copa de champán (y cianuro). Amantes, contrincantes, enemigos políticos, rivales amorosos, parientes políticos, maestros, vecinos, somos candidatos al cianuro, estricnina o arsénico. Si practicaran autopsias a todos los maridos impertinentes, las cárceles se llenarían de autoviudas...

El poderoso y el plebeyo corren el riesgo de morir envenenados. Todos tenemos enemigos. La diferencia está en que la muerte del pobre pasa inadvertida. A cambio de este anonimato, el pobre sufre menos en la mesa. Su paladar no está acostumbrado a platillos exquisitos y no echa en falta los manjares regios. Si acaso, las personas sin noble cuna extrañan los alimentos burdos cuando tienen acceso a la *Delikatessen*. El capellán de los príncipes de Lampedusa, el jesuita Pirrone, goza la cocina de su pueblo natal. Se le hace agua la boca al oler la pasta, burda, pero deliciosa, y que supera —en su opinión— los refinamientos del palacio de sus señores. A mí también me entusiasma la pasta sencilla:

> De la cocina salía el peculiar aroma del *ragoût* que hervía lentamente, del extracto de tomate, cebollas y carne de carnero, para los *anelletti* de los días señalados. (...) Los *anelleti* estaban a punto y le gustaron mucho al padre Pirrone a quien los refinamientos culinarios de Villa Salina no le habían echado a perder el paladar.[73]

[73] Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *El Gatopardo*, Editorial Origen, México, 1983, p. 174.

Resulta difícil acomodarse a los usos y costumbres de otros pueblos y clases sociales. ¡Cómo sufrimos los mexicanos en el extranjero! Durante un viaje a Lisboa me topé con una pareja mexicana que cargaba con su lata de chiles verdes. El restaurante, situado en la plaza del comercio frente al río Tajo, servía un pescado de primera. Visité el restaurante después de inverosímiles ahorros y me disponía a dar cuenta de un pez espada cuando el capitán pasó rumbo a la cocina con una lata de chiles jalapeños La Costeña. De haber traído una cámara, hubiese podido vender la fotografía a la empresa: "También en Portugal, *La Costeña* por sabor..."

En general, la comida popular, la de campesinos, goza fama de saludable, en contraste con los rebuscamientos de la alta sociedad. El cónsul Buddenbrook envía a su hija Antoniette al campo con la intención de distraerla y presionarla para aceptar un matrimonio de conveniencia. La patrona de la casa se regodea en presumir la calidad de los alimentos, pan tierno, dulce miel:

> Recomendaba con insistencia su pan de Corinto, preparado por ella misma, que, rodeado de nata, azúcar, mantequilla y miel natural, había en un canastillo en forma de barca. (...) Y, al tiempo que hablaba, mojaba su cuarta rebanada de pan de Corinto en el café.[74]

Esta simplicidad contrasta con las delicadezas del desayuno de Antoniette, después del matrimonio arreglado por sus padres con el Sr. Grünlich:

> Redondas rebanadas de pan de leche ocupaban una cestita de fina plata, que tenía la forma de una gran hoja dentada, con los bordes ligeramente arrollados; bajo una campana de cristal se amontonaban estriadas bolitas de mantequilla y en otra semejante se ofrecían a la vista diversas clases de quesos, amarillos, veteados y blancos. No faltaba la correspondiente botella de vino tinto, colocada frente al señor de la casa, pues el señor Grünlich acostumbraba a tomar algún plato fuerte en el desayuno.(...) Saboreando su desayuno a la inglesa, una chuleta casi cruda. A su esposa le parecía esto muy apetitoso, aunque

[74] Thomas Mann, *Los Buddenbrook*, Plaza y Janés, Barcelona, 1996, p. 126.

> muy inconveniente, razón por la cual nunca había podido decidirse a cambiar su habitual desayuno a base de pan y huevos.[75]

En Europa, todavía conviven los dos tipos de desayuno. Como no soy nórdico, nunca me ha apetecido desayunar arenques ni salmón, aunque los incluyan en la tarifa del hotel. El *petit déjeuner*, croissant, mantequilla, compota y *café au lait* se me antojan más que los productos del mar en la mañana. Cuestión de prejuicios. Los españoles se horrorizan al vernos desayunar chilaquiles, frijoles y chicharrón en salsa verde... Y eso que nuestras costumbres alimenticias son las más normales del mundo.

La desconfianza hacia las comidas nobles es recurrente. ¿Realmente preferimos los chilaquiles con cecina en lugar de unos huevos pasados por agua con salmón? ¿O será autoengaño? Recuérdese la fábula de la zorra y las uvas. Cuando la zorra ve que no puede tomar el racimo, se consuela con la frase: "Al fin que ni estaban maduras". ¿Será ésta la razón por la cual Luis de Góngora critica las mesas principescas y elogia la comida rústica? Sabemos que Góngora no siempre gozó del favor de la Corte. Y seguramente se le hacía agua la boca imaginando los manjares de los ricos. Desconfiemos de quienes hablan mal de la comida refinada. Y desconfiemos también de quien no disfruta de la cocina popular. La virtud se alcanza en el justo medio.

Los cubiertos, la mantelería, la vajilla añaden distinción en las mesas. El zumo de naranja puede beberse de pie en un puesto callejero, o en una copa de cristal *Riedel* en el mejor restaurante. Aunque en ninguno de los dos lugares lavan las naranjas, el hecho de beber el jugo de naranja en una copa de cristal transparente y sonora adula los sentidos. En el puesto callejero, el jugo sabe bien; en el restaurante, la vista y el tacto también reciben su premio. Cuando comemos, ponemos en juego todos los sentidos: olfato, tacto, gusto, oído, vista. Por eso son tan importantes los detalles de la mesa: una flor, la servilleta almidonada, la bandeja plateada, la música discreta. El ruido ambiental puede estropear la mejor de las comidas.

Eventualmente, los pobres pueden comer mejor que los ricos, pero casi nunca pueden acceder a manteles, cubiertos, cristalería y

---

[75] *Ibid*, p. 206.

muebles de calidad. El escenario y tramoya de la comida eleva muchísimo los costos.

La alimentación igualitaria indica democracia. Tal era uno de los propósitos de los banquetes públicos de los espartanos, pueblo guerrero, xenófobo y tosco, del que ya he hablado mal. Los ciudadanos estaban obligados a participar de las mesas comunes. Así se evitaban los refinamientos que restarían reciedumbre a una raza de soldados. La sociedad espartana censuraba severamente la obesidad y las exquisiteces en la mesa. Por el contrario, los ciudadanos de Síbaris, población del sur de Italia, adoraban los deleites y finezas. El gentilicio sibarita se utiliza para designar a un *bon vivant*.

El afán de igualdad alcanza niveles asquerosamente demagógicos en *La sombra del caudillo* de Martín Luis Guzmán (1887-1976). La escena tiene lugar en Toluca. Los políticos del partido oficial contemplan desde las ventanas del palacio de gobierno una manifestación en apoyo de la causa revolucionaria. Mientras tanto, comen mole, barbacoa y guacamole acompañados de cerveza y coñac. Uno de los políticos presentes se jacta de la igualdad alcanzada por la revolución. Los acarreados en la plaza comen lo mismo que sus líderes: un taco de cada platillo. ¿Justicia democrática? ¿Ciencia ficción? ¿Literatura costumbrista? Se puede comer mole delicioso en una fonda callejera, pero los platos de plástico, los manteles de hule y las moscas arruinan la degustación. La atmósfera forma parte del sabor de la comida.

Los banquetes medievales no eran refinados. El gran lujo en los castillos eran las especies: pimienta, canela, nuez moscada. Sin embargo, el medioevo no fue oscuro y tenebroso como pretenden los ilustrados. Es verdad, eso sí, que en la edad media, el refinamiento cedió paso a la cantidad de los alimentos. Los banquetes de la Roma imperial fueron mucho más deslumbrantes que cualquier comida del fantástico rey Arturo. El *Satiricón* de Petronio (27-66) es una referencia obligada para esto de los lujos y los excesos romanos. Al tal Petronio se le conocía como el "árbitro de la elegancia" en la corte de Nerón. Junto al sexo desenfrenado, al sadismo y la brutalidad, las fiestas orgiásticas eran un alarde de platillos complicados y ostentosos. El lujo por el lujo. El placer por el placer. Lenguas de flamingo, crestas de pavo real, embutidos de osos y leones.

Los árabes siempre mantuvieron un alto nivel de refinamiento, a pesar de la prohibición de las bebidas alcohólicas y de la carne de cerdo. Multitud de palabras castellanas relacionadas con la comodidad tienen raíz árabe: almohada, alcaparra, alcázar. Refinados y cultos, fueron temibles guerreros e ingeniosos artesanos: alberca, talabartería, damasquinar. El álgebra es creación árabe; también lo son —verdad de Pero Grullo— los números arábigos. Los árabes fueron los civilizadores de Hispania y de Europa. Conviene recordarlo ahora que está de moda aporrear a los musulmanes como si fueran el mismo diablo. El contraste entre las comodidades de los moros y de las huestes del Cid campeador llama la atención. El confort no atrofia el alma. La desnutrición y el estrés de las milicias destruye y achata el espíritu más que un plato de quesos con frutas. El islam civilizó Europa. Los occidentales tenemos una deuda con los pueblos musulmanes.

El renacimiento resucitó los banquetes lujosos. *El rinoceronte del Papa* —voluminosa novela de Norfolk— se deleita en la descripción de comidas renacentistas. León X es adulado por españoles y portugueses, quienes compiten por el favor del Papa. Presenciamos la disputa por el Nuevo Mundo. Los portugueses obsequian al Romano Pontífice un rinoceronte capturado en la India. Se trata de quedar bien con la autoridad para que, a la hora de repartir las tierras descubiertas, Roma favorezca a Portugal. Aprovechando el regalito, la corte papal organiza una naumaquia. El rinoceronte luchará contra un elefante. No había *Greenpeace* ni ligas protectoras de animales. Después del espectáculo los cocineros Guido y Neroni ofrecen un banquete barroco:

> A un chef hay que temerlo por encima de todo. (...) Porque, como todo mundo sabe, la cocina es el arte del engaño (...), y el resto, grasa hasta los codos y calor (...) Guido, pues, acaba con la crema de ostras y echa mano del cubo de las especias. Los *corquignolles* son un plato muy exigente, merecedor de volcar en él todo su talento.[76]

[76] Lawrence Norfolk, *El rinoceronte del Papa*, Anagrama, Barcelona, 1998, p. 852.

Los *corquignolles*, teatrales como el barroco, son una especie de pastel con diversas capas y rellenos. Cada piso del platillo tiene una explicación, un motivo para estar ahí, exactamente como ocurre con los altares barrocos. Cuando el lego visita una iglesia así decorada, piensa que el abrumador conjunto de santos, serafines, querubines, frutas y guirnaldas están puestos sin ton ni son. El letrado, en cambio, puede develar el secreto de la colocación de las imágenes: cada santo está donde debe estar. El "horror al vacío" del barroco es ordenado y racional. Así sucede con los *corquignolles*; no son una revoltura arbitraria de ingredientes, forman un monumento culinario, meticulosamente ordenado.

> También los *corquignolles* que se ofrecen en el banquete tienen su lógica. El chef presume su creación y Su Santidad sigue atentamente las explicaciones de Guido a propósito de las *corquignolles*. —Y ahora llegamos al nivel undécimo. A diferencia de los niveles uno al cinco que, como Vuestra Santidad recordará, eran para alimentar los espíritus naturales producidos en el hígado, o los niveles seis al diez, que nutrían los espíritus de la sangre, este nivel once está destinado a procurar sustento a los espíritus animales del cerebro. — Guido retira una fina capa de hojaldre y deja al descubierto una pasta verdusca cruzada por tiras fibrosas de color rojo y en las que aparecen incrustados relucientes caracoles.[77]

El chef Guido ostenta sus conocimientos de filosofía natural, medicina y cocina. El manjar pontificio conjuga el barroquismo y la dietética hipocrática. Desmesura y sabiduría.

Cúspide de las fiestas serán las fastuosidades barrocas. Desfilan inmensas series de platillos. Vayamos a la corte del Rey Sol en Francia y sus imitaciones en toda Europa. Luis XIV cenaba habitualmente cuatro platos de diferentes sopas; un ave entera, rellena de trufas; un plato de ensalada; carnero con ajo; dos rebanadas de jamón; repostería, conservas y fruta escarchada. Rociado todo con champán sin espuma o borgoña con agua. El Rey Sol populariza el consumo del champán entre la aristocracia... y la gota entre los ricos.

---

[77] *Ibid*, p. 868.

El ácido úrico cristalizado en los huesos tortura a los marqueses y condes. (Por cierto, Leonardo DiCaprio también "la hace" de Luis XIV; no se contentó con salir de viajero de tercera clase en el *Titanic*).

Estar a la moda

> "*Fallow* pidió un plato llamado *Boogie Woogie*, que resultó estar compuesto de rectángulos de ternera, cuadrados de manzanas rojas con especias, y líneas de nueces machacadas, todo ello ordenado de forma que recordase el Broadway Boogie Woogie de Piet Mondrian".
> Tom Wolfe, *La hoguera de las vanidades*

Para ser chic no bastan los ingredientes costosos, ni la multitud de platos, ni la abundancia de viandas y cubiertos. Es menester rendir culto a la moda. Los alimentos, como la ropa y la literatura, tienen estilos. No pienso en la despreciable moda de la comida naturista, sino en la moda de platillos y estilos de servir. *La hoguera de las vanidades* es el *vademecum* de los *yuppies*, novela que apunta las tendencias culinarias de Manhattan en los años 80. La cena, servida en un "glamoroso" apartamento, es emblemática de las decadentes delicias del capitalismo financiero:

> Justo en ese momento, un camarero joven y guapo de aspecto latino comenzó a servir el primer plato, que tenía aspecto de huevo de Pascua cubierto por una espesa salsa blanca sobre un lecho de caviar rojo dispuesto, a su vez, sobre un lecho de lechuga.(...) El segundo plato consistía en un rosado rosbif servido en enormes bandejas de porcelana, con una gorguera de cebollas, zanahorias y patatas asadas. Era un segundo plato sencillo, muy americano. Los segundos platos sencillos y muy americanos, dispuestos entre prólogos y epílogos de exótica sofisticación, eran *comme il faut*, en estos momentos, y muy de acuerdo con la nueva moda anticeremoniosa.[78]

La moda abarca todo: vajillas, mantelería, menú. Hasta el tipo de los meseros cambia. En los salones rococó eran "de buen tono"

[78] Tom Wolfe, *La hoguera de las vanidades*, Anagrama, Barcelona, 1991, p. 337.

los lacayos negros y pequeños. Durante el porfiriato, los camareros debían ser de tez blanca. En los años 60 eran personas mayores y respetables. Actualmente, muchos restaurantes mexicanos contratan jóvenes espigados, bien parecidos, esbeltos y de aspecto europeo. El racismo se cuela en todos lados.

En la elegante cena de millonarios de *La hoguera de las vanidades*, el postre alardea de buen gusto y confección:

> El postre era un *soufflé* de albaricoque, preparado individualmente, para cada uno de los invitados, en una vasija de barro parecida a las que se encuentran en Normandía, con los bordes *au rustaud* pintados a mano. Esta temporada volvían a estar de moda los postres muy elaborados. El tipo de postre que demostraba una gran preocupación por las calorías y el colesterol, todos esos platos con frutas silvestres y esferitas de melón zambullidas en una masa de sorbete, se habían convertido en un detalle muy plebeyo. Por otro lado, servir nada menos que veinticuatro *soufflés* individuales era un *tour de force*. Sólo estaba al alcance de quien dispusiera de una cocina enorme y un número extraordinario de cocineros. (...) Dio unos golpecitos en su vaso de vino—un vaso de vino bordelés de Sauternes, de un intenso rosa dorado, pues esta temporada volvían a llevarse mucho los vinos semidulces con los postres.[79]

Actualmente, la sencillez impera en la carta de vinos. Mientras menos cambios, mejor. Quedaron atrás los largos desfiles de etiquetas y marcas. Dos vinos en la mesa a lo sumo, *comme il faut*.

Los estilos artísticos se reflejan también en la presentación de los platillos. La revaluación del *art noveau* se plasma en los platillos de un elegante restaurante neoyorquino frecuentado por la plutocracia:

> El paté era un diminuto semicírculo rosado del que emergían, a modo de rayos, unos tallos de ruibarbo. Todo ese conjunto aparecía colgado en el cuadrante superior izquierdo del plato, que era notablemente grande, y tenía el fondo ilustrado con una curiosa imagen estilo *art noveau* que representaba un galeón español navegando por

[79] *Ibid*, p. 340.

> un mar rojizo hacia...el ocaso...pero el sol poniente era, de hecho, el paté con sus rayos de ruibarbo, mientras que el galeón español no estaba pintado en el plato sino que consistía en un amontonamiento de salsas de diversos colores.[80]

La "nueva cocina" sentenció a muerte todo adorno superfluo. Lo que no se come no debe aparecer en el plato. Atrás quedaron los adornitos de papel y de aluminio.

Oscar Wilde —hombre de mundo— se mofa de las modas en la comida. Wilde pinta la hipocresía de la sociedad victoriana. Por eso le fue como le fue. La hora del té, cuando los británicos comen pastelillos medianamente dignos, también estaba regida en la época victoriana por las leyes de la moda. *La importancia de llamarse Ernesto* es cáustica:

> Cecilia. —(Con dulzura): ¿Azúcar?
> Gundelina. —(Con altivez): No, gracias. El azúcar no está ya de moda. (Cecilia la mira con indignación, coge las pinzas y echa cuatro terrones de azúcar en la taza.)
> Cecilia. —(Secamente): ¿Tarta o pan con mantequilla?
> Gundelina. —(Con aire displicente): Pan con mantequilla, si me hace favor. La tarta casi no se sirve hoy día en las casas bien.[81]

En México no habrá modas en el servicio de té, pero sí las hay en las bebidas alcohólicas. Ahora todos bebemos tequila, es un aguardiente *inn*. Los chicos de la alta sociedad mexicana beben cerveza *Corona* con caballitos de tequila. Sin embargo, la escasez de agave azul anuncia la crisis del tequila; los paladares miran hacia el mezcal de Oaxaca, guardado en botellas "damajuanas", no en botellas de barro negro. Y Yucatán da signos de astucia destilando su aguardiente de Henequén. También se observa en el siglo XXI mexicano una reapreciación de los combinados del tipo *martini*. Asistimos al regreso de los cócteles con aceitunas y los cebollines en las copas. A ver cuánto nos dura el gusto.

---

[80] *Ibid*, p. 519.

[81] Oscar Wilde, *La importancia de llamarse Ernesto*, acto II.

Ahora que la verdadera elegancia, el *savoir faire* radica en el desdén, verdadero aburrimiento, frente a la fastuosidad. El *spleen* posee un toque de aristocracia. Tolstoi atestigua el fastidio de la alta sociedad rusa. Ahí tenemos al príncipe Nekhludov de la novela *Resurrección*:

> Terminó de vestirse y después fue al comedor, cuyo suelo de madera había sido pulido la víspera por tres ganapanes. El comedor tenía un enorme aparador de encina, con las patas en forma de garras de león. Sobre la mesa, cubierta de un mantel finísimo, veíase una cafetera de plata, una mantequillera y tiernos panecillos. (...) Nekhludov terminó su desayuno (...) Entró en su soberbio despacho y lanzó una mirada de fastidio al lujo que lo rodeaba.[82]

Tolstoi, escritor moralista, a veces cae en la tentación del didactismo y nos coloca un exordio filantrópico. El príncipe Nekhludov abandona sus entretenimientos palaciegos para intentar regenerar a una prostituta, acusada de asesinato y deportada a Siberia. La novela se llama "Resurrección", porque el indolente abre los ojos ante el dolor del prójimo.

En *El jugador*, Dostoyevski (1821-1881) refuerza la imagen sibarítica de los nobles zaristas. Las ciudades de veraneo, con sus bares, baños y casinos son ideales para cultivar el arte de comer. La nobleza rusa fue deliciosamente superficial e inconsciente. Pocos días antes de los motines de San Petesburgo, la aristocracia bailaba despreocupadamente. La bailarina Kshesinskaya relata en sus *Memorias* cómo la noche del 8 de marzo (23 de febrero en el calendario juliano) ofreció una cena para veinticuatro personas. Los invitados se fascinaron ante la porcelana de Limoges, el servicio danés de pescado y la platería, reproducción esta última de la que utilizara Catalina la Grande. La revolución degolló al águila bicéfala de los Romanov. El odio contenido explotó. Los bolcheviques fusilaban a quienes no presentaban callos en las manos, signo de burguesía y aristocracia. Reviso mis manos y veo en ellas las callosidades del escritor: soy un proletario de la cultura, ¿y el lector?

---

[82] León Tolstoi, *Resurrección*, Bruguera, Barcelona, 1972, p. 15.

God bless América: en la tierra de la *fast food*

"A la una, Sachs abandonó temporalmente su puesto para buscar algo de comer, pero regresó a los veinte minutos y consumió su almuerzo de comida rápida en los escalones".
Paul Auster, *Leviatán*

La comida de diario es precaria en Estados Unidos. Los yanquis serán todo lo eficaces y ricos que se quiera, pero la comida gringa no es esplendorosa. Estados Unidos ha producido cultura: arquitectura, pintura, letras, música, filosofía. Existe una élite cultural. Sólo han fallado en la creación de una gastronomía, excepción de los cortes de carne y dos o tres platillos de Boston. Esta observación puede resultar un lugar común, pero no una crítica infundada.

Los niños disfrutan las hamburguesas, las pizzas y los hot dogs. Y, en general, de la comida rápida. Por algo será... Los estadounidenses descienden originalmente de ingleses, cuáqueros y puritanos; por sus venas no corre sangre de chef. El norteamericano "de infantería" se alimenta con *fast food*: son personas prácticas. Si alguien me acusa de exageración nunca ha vivido en Estados Unidos o sólo conoce Beverly Hills. Los norteamericanos gustan de comer en locales exóticos —una selva, un submarino, un castillo— pero rehuyen los platillos desconocidos. La comida rápida es un estilo de vida, no sólo una colección de platos. *La conjura de los necios*, de John Kennedy Toole, es una poción ácida sobre las perlas americanas. Toole destroza el mundo anglosajón con su mordaz novela. Extraigo una escena donde un vendedor *amateur* de hot dogs, Ignatius, aniquila nuestro apetito:

> Las salchichas silbaban y bailaban en el agua hirviendo como paramecios artificialmente coloreados, vistos desde un gigantesco microscopio. Ignatius se llenó los pulmones de aquel aroma amargo y picante.
> —Me imaginaré que estoy en un restaurante elegante y que esto es la charca de las langostas. (...)
> —Caramba —dijo Ignatius al viejo, después de haber dado el primer mordisco—. Son fuertes, eh. ¿Qué ingredientes tienen?

> —Caucho, cereal, tripa. ¿Quién sabe? Yo no me atrevo a comerlas, la verdad.[83]

Ignatius es el personaje central de la novela. Su excéntrica personalidad mezcla al apologista cristiano con la procacidad rabelaisiana. Como apologista, es despiadadamente sincero juzgando los inmundos hot dogs. Como monstruo pantagruélico, Ignatius hace gala de sus pésimos modales y eructa constantemente. Para colmo, justifica con razones médicas su desagradable costumbre. Los eructos salpican todo el libro: "Soltó un eructo y añadió: Ya se me ha estropeado la digestión. ¡Creo que estoy empezando a hincharme!"[84]

Las hamburguesas, sandwiches y hot dogs, se comen sin cubiertos ni ceremoniales. Comida para ingerirse mientras se trabaja. Un vaso desechable de café y un sandwich de jamón junto a la computadora: *time is money*.

Invitado al oeste americano para dictar conferencias a los *cowboys*, Wilde, sensual y curioso, se sumerge en las tradiciones culinarias de los gambusinos:

> Luego me invitaron a cenar, y, una vez que acepté, tuve que bajar a una mina, en una artesa muy estrecha, en la cual era imposible resultar bien. Llegado al corazón de la montaña, sirvieron la cena. El primer plato fue whisky; el segundo, whisky, y el tercero..., whisky.[85]

God bless América. Equipados con hacha, fusil y cantimplora de *rye* —antepasado rústico del whisky— los pioneros caminaron hacia el Oeste despojando a indios y mexicanos de sus tierras. Crían ganado, construyen granjas y plantan cereal en las grandes praderas. Desinfectan el agua de los ríos con el alcohol de sus alambiques, destilado del centeno, cebada y maíz. El whisky se populariza en los *saloons*. La ingestión de alcohol en el oeste escandaliza y se capta tal cantidad de enemigos que el 16 de enero de 1920 se promulga la ley

---

[83] John Kennedy Toole, *La conjura de los necios*, Anagrama, Barcelona, 1985, p. 152.

[84] *Ibid*, p. 37.

[85] Óscar Wilde, "Impresiones de Yanquilandia", en *Obras completas*, Aguilar, Madrid, 1966, p. 1089.

seca. Se desatan la mafia y los Intocables. Leyendo la cena gambusina de Wilde, se comprende el motivo de la prohibición.

Oscar Wilde fustiga con su fina ironía la mesa de Estados Unidos. La estabilidad de los matrimonios americanos, escribe el irlandés, se cimienta en la desatención por el comedor:

> El gran éxito del matrimonio en Estados Unidos se debe, en parte, a que ningún hombre americano está nunca ocioso y en parte también a que ninguna esposa americana es responsable de la calidad de las comidas de su marido. En América, los horrores de la vida doméstica son casi enteramente desconocidos. No hay escenas por la sopa ni riñas por el primer plato.[86]

La experiencia histórica refuta a Wilde. Los sobrinos de *Uncle Sam* practican el divorcio como deporte. Valdría la pena reflexionar si la poca atención por la cocina —la ausencia de una cena decente— es una de las debilidades del hogar norteamericano. La sobremesa resulta esencial en una familia. La comida rápida no propicia la tertulia familiar. Las hamburguesas y las *potato chips* se preparan para devorarse delante del televisor. Por el contrario, el cocido madrileño, el gallo al vino, el pipián verde exigen una mesa en toda forma.

¿Qué comería Wilde en sus últimos y miserables días en París? El controvertido autor de *El retrato de Dorian Grey* falleció en 1900, después de haber pasado dos años en prisión, condenado, al parecer, por sodomía. La hipócrita sociedad victoriana mataba a miles de africanos y asiáticos y se escandalizaba de los asuntos personales de Wilde.

Siguiendo la diatriba contra la *fast food*, *Frontera de cristal* nos previene severamente contra la comida americana, antesala de alimentación-ficción. Apunta con humor Carlos Fuentes:

> Generalmente [en Estados Unidos] el banquete se iniciaba con una ensalada de lechuga desmayada, coronada con jalea de fresa: este toque, le habían dicho repetidas veces en Missouri, Ohio y Massachusetts, era muy sofisticado y *gourmet*. Seguía el consabido pollo

[86] *Ibid*, p. 1092.

> de hule, incortable e inmasticable, servido con ejotes duros y un puré de papas enamorado del sabor del sobre de donde salió. El postre era una simulación del *strawberry shortcake*, pero en versión esponja de baño. Por último, un café aguado permitía ver hasta el fondo de la taza y admirar los círculos geológicos que diez mil porciones de veneno habían dejado en ella. Lo mejor, se dijo Dionisio, era beber disimuladamente el té helado que a todas horas y en toda ocasión era servido, insípidamente, pero al menos con sabrosas rodajas de limón. (...) Se trataba, concluyó nuestro héroe, de comida institucional, generalizada, cuyas excepciones habrían de ser, si no memorables, sorprendentes: profesores, reos, locos y enfermos dictaban el tono de los menús norteamericanos o, quizás, las universidades, manicomios, cárceles y hospitales eran todos servidos por la misma agencia de alimentación.[87]

Las frutas de California son grandes e insípidas; los pollos de Kansas, carnosos y plastificados. Algunos norteamericanos —pocos— comienzan a hastiarse de los sinsabores de los comedores en serie y buscan refugio en las hortalizas y frutas "orgánicas". Los *Amish* de Penssylvania, gente renuente a la modernidad, cuyo ideal es una vida austera, *a plain life*, cultivan sus campos con caballos y otros métodos antiguos. Sus productos naturales triunfan comercialmente entre quienes están aburridos de las falsificaciones vegetales. La vida da vueltas. Quién iba a decir que la falta de tecnología agrícola iba a convertirse en una característica competitiva.

[87] Carlos Fuentes, *La frontera de cristal*, Alfaguara, México, 1998, p. 70.

Civilización y tenedores

"La cultura de las almas, a la que también pertenece el beber *brandy*, ha borrado muchas de las huellas que conducían a lo que el hombre era o debía ser en un principio".
George C. Lichtenberg, *Algunos aforismos*

Los modales en la mesa indican civilidad, estatus, pertenencia al *establishment*. Así como en épocas revolucionarias la carencia de callosidades era pasaporte para el paredón, en tiempos aristocráticos la ausencia de buenos modales implicaba la marginación social. Contra la creencia común, la etiqueta y la cocina francesa están en deuda con los italianos mucho más de lo que cualquier parisino está dispuesto a reconocer. María de Médici lleva a la dulce Francia —además de los helados— los tenedores. Probablemente fue también ella quien introdujo el arte de hojaldrar, aunque otros piensan que esta pasta entró a la tierra de Roland con María Teresa de Austria, esposa de Luis XIV. Los cocineros de la española habrían aprendido el noble oficio del hojaldre de los moros. Los fogones franceses han de compartir su fama, con otros pueblos.

¡Ah! Los tenedores... Utilizar los cubiertos es una habilidad práctica. Tomás de Aquino considera la urbanidad como parte potencial de la virtud de la justicia. Servir una mesa tampoco es fácil. Un mayordomo elegante y fiel vale su peso en oro. Lo sabe el mayordomo de *Lo que queda del día* del anglo-japonés Kazuo Ishiguro. Magnífica novela llevada a la pantalla grande y estelarizada por Anthony Hopkins. La novela —y en menor grado la película— diserta sobre la importancia del servicio en casa, mesa incluida. Es una oda al servicio. La contrapartida del mayordomo de Ishiguro es la criada definida por Jardiel Poncela como "extraña criatura, natural de un pueblo que nunca sale en los mapas y que percibe un jornal para romper platos".[88] Y que conste que Jardiel Poncela era español y no mexicano. Tiempos aquellos en que los escritores burgueses carecían del prurito de lo "políticamente correcto". ¡Bah! Hipocresía

[88] Enrique Jardiel Poncela, *Para leer mientras sube el ascensor*, Aguilar, México, 1976, p. 28.

pura... no han cambiado los hombres, sólo que ahora no se atreven a burlarse en público.

Los buenos modales en la mesa no siempre han sido apreciados. Ocasionalmente han sido catalogados como afeminamiento. El uso del tenedor, por ejemplo, es criticado en el siglo XVIII por Arthur Thomas en *Descripción de la isla de los hermafroditas*. Este autor satiriza los modales delicados de los cortesanos de Enrique III:

> Nunca tocaban las viandas con las manos, sino que se las llevaban a la boca con el tenedor, alargando el cuello (...) La ensalada la cogían con un tenedor, pues está prohibido en estas tierras tocar las viandas con las manos, por difíciles de coger que sean, y prefieren que toque su boca este pequeño instrumento horcado antes que sus dedos (...) trajeron algunas alcachofas, espárragos, guisantes y habas desvaídas, y entonces fue un placer verles comer con sus tenedores; porque los que no eran de ningún modo tan diestros como los demás hacían caer en la fuente, en los platos y por el camino tanto como metían en sus bocas.[89]

Tal escena se repite de vez en vez. Yo no puedo manejar con destreza las pinzas para langosta. Prefiero aducir una alergia, antes que causar un desaguisado en una mesa de postín tratando de devorar al crustáceo. Otro tanto me sucede con las tostadas de pata y con las tortas cubanas. Estos platillos deben servirse acompañados de un instructivo de manejo. De lo contrario, terminaremos sacándole el ojo al vecino o, lo que es peor, pringando su ropa con salsa y chiles jalapeños.

Los cubiertos son una extensión de las manos, así como los libros una extensión de la memoria y las virtudes una ampliación de la voluntad. Aristóteles, discutiendo con Anaxágoras, se pregunta por qué el ser humano tiene manos. La respuesta: para llevarse con ellas los alimentos a la boca. Sin manos, nos veríamos obligados a tomar la comida directamente del suelo, con la boca. Nuestra lengua tendría otra naturaleza y textura, sería burda, tosca, sería un

---

[89] Arthur Thomas, citado por Philippe Ariès y Georges Duby, (edits.), *Historia de la vida privada*, vol. 5, Taurus, Madrid, 1987, p. 270.

instrumento inepto para hablar. Y el lenguaje es la otra cara de la racionalidad humana. Tenemos boca, no hocico, muy a pesar del florido vocabulario de algunos de mis alumnos.

Cubiertos y racionalidad están emparentados. En el *Libro de los Jueces* de la *Biblia* se vislumbra el nexo entre cubiertos y templanza. Yahvé ordena a Gedeón seleccionar sus guerreros de elite fijándose en un detalle de comportamiento. Después de una larga caminata bajo el inclemente sol del desierto, llega el grupo comandado por Gedeón a un oasis. La mayoría de los soldados, sedientos, fatigados, beben directamente del charco como cuadrúpedos. Meten la boca en el agua. Otros, igualmente cansados, forman un cuenco con sus manos para beber. Éstos son los elegidos; israelitas recios que muestran señorío sobre sus necesidades. Han hominizado la sed. Detrás de los malos modales —apunto yo— a veces se esconde falta de templanza, y no una actitud democrática. Atragantarse denota poco dominio de sí. Me molestan los modales afectados de ciertos individuos, pero también me sacan de quicio las procacidades y vulgaridades —también artificiales— de otros personajes.

Aunque algunos monarcas han sido voraces, en otros ha dominado la austeridad. Alfonso X "el Sabio" (1221-1284), autor de las *Cántigas en loor de santa María*, dispone en los libros de *Partidas* la templanza real. El capítulo lleva el título "Como el rey ha de ser mesurado en comer e en beuer". El templado monarca indica: "E otrosí que non coma sinos de tales cosas quel tengan rezio e sano, e non embargue el entendimiento". Quizá por ello el médico del gobernador Sancho Panza prohíbe a su paciente comer la olla podrida. La somnolencia posprandial impide pensar ágilmente: el ángel exterminador de las cuatro de la tarde. En honor de la verdad, debe advertirse que de nada sirvió a Alfonso X su virtuosa mesura en el comedor a la hora de gobernar. Una junta de nobles depuso al monarca en Valladolid y el rey murió sin corona en sevilla.

Comer sentado en la mesa, recostado en el triclinio griego, o hincado como japonés, son actos humanos. Por ello, los cerdos de la *nomenklatura* de *Rebelión en la granja* imitan finalmente el estilo humano de comer (hay película del libro: es pésima). La mordaz sátira de George Orwell (1903-1950) contra Stalin sustituye a los comunistas soviéticos por un conjunto de cochinos. Cansados de

los malos tratos del granjero, borrachín y desobligado, los animales dirigidos por los cerdos dan "un golpe de Estado". Alusión evidente a la revolución rusa. El desobligado granjero simboliza la inicua nobleza rusa. Al principio, los cerdos —la inteligencia del Partido— rechazan los hábitos humanos (léase burgueses) de los explotadores de los animales. Desgraciadamente, los bolcheviques y los cerdos abandonan los ideales revolucionarios y terminan por imitar a los humanos (léase de nuevo "burguesía"). Los gobernantes soviéticos devinieron burócratas opresores. Los coches de lujo entraban y salían del Kremlin mientras los moscovitas pasaban hambre. Desintegrada la Unión de Repúblicas Soviéticas Socialistas (URSS), los moscovitas continúan pasando hambre y viendo los coches de lujo que entran al Kremlin. La diferencia es que sus tripulantes no son ahora comunistas, sino empresarios.

Lejos quedaron aquellos tiempos heroicos, años en que los guardias rojos y los jóvenes konsomoles trabajaban duro y sin paga por puro compromiso revolucionario. La *nomenklatura* abandonó la vida exigente de Pavel Korchaguín, el héroe de *Así se templó el acero*, la popular novela de Nikolai Ostrovski, con que los jóvenes de los años 50 aprendieron a despreciar la molicie burguesa. Pavel trabajaba mucho y comía poco: ¡un soviético común y corriente!, repetía la propaganda oficial. Lejos también de la templanza antialcohólica con que el libro *La madre* caracterizaba a los jóvenes comunistas. En la novela de Máximo Gorki (1868-1936), la madre nota algo raro en su hijo: ha dejado de beber a la par que ha comenzado a profesar ideas exóticas. ¡Tiempos aquellos de ilusiones mesiánicas! Lenin no erradicó el abuso del *vodka* en la URSS. Al contrario, la Revolución de Octubre difundió el licor en el mundo occidental. La desbandada de nobles y príncipes zaristas por Berlín, París y Londres puso de moda este aguardiente. Las reuniones de aristócratas, nostálgicos de San Petesburgo, promovieron la apertura de bares donde los reaccionarios conspiraban contra los rojos en torno a unos vasos de vodka. Hoy, la nueva aristocracia discute si el caviar ha de acompañarse con vodka o con champán, cuestión de no poca importancia cuando África se muere de hambre. La diferencia es que los nuevos príncipes no temen a los bolcheviques. Los ricos ganaron la guerra y ya no hay pelotones de fusilamiento a los que temer.

Utopías gastronómicas

Hemos visto como Platón, padre de las utopías, fue enemigo encarnizado de *gourmets* y chefs. La república ideal, descrita por el filósofo ateniense en la obra del mismo nombre, no es un paraíso culinario. Sus obsesiones le llevan a despreciar, por ejemplo, el pescado y ¡en Grecia! La ciudad perfecta no debe ser puerto, luego, sus ciudadanos están condenados a perderse los deleites de los frutos del mar. Nada de lampreas, ni ostras, ni pescados a la brasas, nada de los platillos elogiados por el comediógrafo Aristófanes. Platón es brutal:

> Ya sabes que en la mesa de sus héroes no se sirve nunca pescado, no obstante de hallarse acampados cerca del Helesponto, ni carnes cocidas, sino únicamente asadas, aliño cómodo para gente de guerra (...) Pues si ese género de vida te agrada, no hallarán aprobación en ti los festines de Siracusa ni la variedad de guisos tan de moda en Sicilia.—No, en efecto. —¿Repruebas, asimismo, las golosinas, tan buscadas, de la pastelería ática?—Sí.—Con razón puede decirse que la multiplicidad de manjares es respecto de la gimnástica lo que para la música es una melodía en que entran todos los tonos y todos los ritmos.[90]

Según Platón, la cocina ha de evitar la variedad de platillos. Música y comida deben caracterizarse por su sencillez y frugalidad. Por supuesto, nadie le hizo caso. Los griegos —Sicilia era colonia griega— daban el nombre de *altocreas* a las empanadas. Las rellenaban con carne macerada o finamente picada; en las costas del Adriático la anguila mezclada con verduras substituía la carne. Estas empanadas son el antecedente de los ravioles. Como se ve, son invenciones antiguas, aunque los griegos no las fabricaban con pasta seca, sino con masa de pan. Pobre Platón, de lo que se perdió cuando vivió en la corte del tirano de Siracusa... Por suerte, sus pésimos gustos se atemperan en *Las Leyes*. El filósofo da más libertad a los ciudadanos en esta segunda obra. Finalmente, la edad le hizo entrar en años y miró con benevolencia los placeres de la vida.

---

[90] Platón, *La República*, Libro III.

En sus consideraciones políticas, Aristóteles tampoco se preocupa excesivamente por la comida. Su atención por la educación musical, en cambio, resulta desproporcionada. El Estagirita desaconseja el uso de algunos instrumentos musicales como la flauta. Cataloga este instrumento como orgiástico. Ni una línea de alabanza a los pasteles de higos secos ni a los tronchos de atún a las brasas.

Hay diversas hipótesis sobre la muerte de Aristóteles; la más confiable supone que murió de úlcera gástrica. Esta hipótesis se refrenda en el *Problema xxx*, donde Aristóteles describe los síntomas de la depresión, entre ellos los trastornos gástricos y la dermatitis nerviosa. El filósofo se "echa de cabeza" sosteniendo que este temperamento es propio de sabios y poetas, o sea, de los intelectuales como él. Queda así explicado su desinterés por la buena mesa en la *polis*. La úlcera y la alta cocina difícilmente se concilian. Enfermo del estómago, no podía disfrutar de las exquisiteces griegas.

Aún así, no me explico por qué los pensadores utópicos suelen ser gastrónomos mediocres. La palabra "utopía" proviene del griego y significa "sin lugar". Grandes utopistas fueron Moro, Campanella y Francis Bacon y, a su modo, la ciencia ficción y el marxismo catequético.

Santo Tomás Moro (1478-1575) fue *lord* canciller de Enrique VIII y autor del libro *Utopía*. Bosqueja la ciudad ideal, llena de virtudes y honestidades, pero escasa de sabores y texturas. *Utopía* no es la meca del *bon vivant*:

> Los placeres del cuerpo divídanlos en dos clases, la primera de las cuales comprende los que producen sobre los sentidos una dulzura manifiesta, bien cuando se restauran órganos agotados por el calor interno, así el comer y el beber, bien cuando el cuerpo se desprende de sus excedentes (...) Otra especie de placer corporal consiste, según ellos, en un sosegado estado de equilibrio corporal (...) Este placer es menos perceptible por los sentidos y actúa menos sobre ellos que el pomposo gusto de la comida y de la bebida.[91]

[91] Tomás Moro, *Utopía*, Espasa-Calpe, México, 1981, p. 102.

Una concepción "higienista" de la comida no fomenta la alta cocina. No me cansaré de repetirlo.

Tomás Moro, como Platón, se inclina en favor de los banquetes comunes, eso sí, sin cometer los excesos espartanos y fascistas del filósofo griego.

> De todos los trabajos sucios o pesados del comedor encárguense esclavos. La preparación y cocción de los alimentos y la disposición de la mesa va a cargo de las mujeres, que se van alternando por familias. Se colocan tres o más mesas, según el número de comensales.[92]

El humanista es hijo de su tiempo y —canonizado y todo— acepta la esclavitud. ¿Trabajos pesados de la cocina? El de cochambrero mayor, por ejemplo. No quiero ni imaginar quitar la grasa a ollas y sartenes sin la ayuda de los modernos polvos limpiadores y detergentes. Lo que sea de cada quien, estos artilugios han resultado de mucha ayuda en la cocina, aunque algunos de ellos estén destrozando el planeta.

Los banquetes de Moro —banquetes utópicos, gracias a Dios— son una curiosa mezcla de refectorio monjil (por aquello de las lecturas edificantes) y naturalismo ético, pues se acepta el placer mientras no cause males, doctrina no del todo católica:

> Todas las comidas y cenas comienzan con una lectura moral, corta para que no produzca aburrimiento. Después los ancianos inician conversaciones honestas, pero no tristes ni aburridas. No prolongan la charla durante toda la comida, sino que escuchan a su vez a los jóvenes y provocan voluntariamente sus reflexiones, para darse cuenta del ingenio y carácter de cada uno, manifestados a favor de la libertad de la comida. Los almuerzos son cortos, las cenas, más largas, ya que después de los primeros viene el trabajo y tras de las segundas el sueño y el reposo nocturnos, lo que consideran más propicio para una buena digestión.
>
> Ninguna cena se efectúa sin música y ninguna carece de postre, queman esencias, esparcen perfumes; nada dejan de hacer que pueda

[92] *Ibid*, p. 85.

> agradar a los comensales, pues están inclinados a creer que todos los placeres son permitidos mientras no engendren mal alguno.[93]

Los comedores públicos de Utopía deben ser aburridísimos, comidas de internado con pretensiones moralizantes y olor a incienso. Tomás Moro fue un abogado sobrio y rectamente intencionado con pocos conocimientos de pedagogía. Menos mal que, cristiano de cepa, el humanista permite el vino y la sidra entre los habitantes de Utopía:

> Beben vino de uvas, o sidra de manzanas, o de peras, así como agua más que pura, mezclada con miel y regaliz, de que tienen mucha abundancia.[94]

Quizá los cuestionables gustos del santo canciller —¡agua con regaliz y miel!— sean fruto de la maligna influencia del humanista Erasmo de Rotterdam. El autor de *Elogio de la locura* estaba poco cuerdo. Erasmo se jactaba de comprar libros antes que comida. Según algunos, el excéntrico holandés había hecho el voto de no pronunciar palabra latina que no hubiese sido utilizada por Cicerón y los clásicos. De un individuo así se podía esperar cualquier cosa. Para no apalear injustamente a Moro, recordemos que el regaliz es una de las referencias de los catadores de vino. Según recuerdo, algunos tintos evocan este sabor. Ahora que de ahí a convertirlo en una bebida cotidiana hay mucho trecho. El regaliz queda bien en pastillitas contra el mal aliento y poco más. La horchata de chufa valenciana o el agua de jamaica mexicana se antojan más que la de regaliz. En cambio, sí se me antoja mucho la sidra de pera. Nunca la he probado.

Continúa el paseo por la comunidad ideal. Es hora de pegarle al afán de lujo y riqueza. Enemigo de la avaricia, Moro destierra de Utopía las vajillas preciosas, aunque tampoco transforma los comedores en pocilgas. Santo Tomás Moro busca en la mesa el donaire y la simpatía de las piezas artesanales:

---

93 *Ibid*, p. 87.

94 *Ibid*, p. 72.

> Ellos, [los utopianos] por el contrario, comen y beben en platos y copas de arcilla o de vidrio, extremadamente graciosos a veces, pero sin valor alguno, mientras que el oro y la plata sirven, no sólo en los edificios comunes, sino en las casas particulares, para hacer vasos de noche y recipientes destinados a los usos más innobles.[95]

"Vaso de noche" es un eufemismo para nombrar la bacinica, artilugio desplazado gracias al drenaje. En los siglos pasados los vasos de noche se elaboraban con primor para camuflar su humilde uso. Hay bacinicas muy bellas, siempre y cuando estén vacías. La mesa de cierta familia de nuevos ricos utilizaba como sopera un innoble vaso de estos; los entendidos en porcelana dejaron de frecuentar las cenas de estos advenedizos. No pudieron comer la sopa de langosta servida en una bacinica de Limoges. Para mostrar su desprecio por las riquezas, los habitantes de Utopía orinan en vasos de oro y plata...

Las utopías se pusieron de moda durante el Renacimiento, continuando así la tradición platónica. La teoría política encontró un vehículo de expresión en esas concepciones ideales. Tommasso Campanella (1568-1639), filósofo dominico nacido en Italia, se inspira en la *Utopía* de Moro. Resultado de sus lecturas fue otra utopía: *La ciudad del sol*. Los ciudadanos de tan curiosa *polis* son hijos de Dios, pero también son hijos de las estrellas. Campanella está deslumbrado por la revolución copernicana. *La ciudad del sol* mezcla metafísica, cristianismo y astrología. Gobierna la Ciudad del Sol una teocracia que, para variar, come austeramente en la mesa. Con ocasión de los banquetes, Campanella suelta un sermoncillo ecologista:

> Se alimentan de carne, manteca, miel, queso, dátiles y legumbres de varias clases. Al principio rehusaban sacrificar animales, por parecerles una crueldad. Pero después consideraron que también era crueldad cortar hierbas, las cuales tienen igualmente vida y sentidos y, por tanto, se verían obligados a perecer de hambre en el caso de seguir radicalmente el criterio primitivo. Por eso, llegaron a la conclusión de que las cosas inferiores han sido producidas en beneficio de las superiores. Así pues, ahora ya comen de todo (...) Dividen los alimentos

[95] *Ibid*, p. 91.

> en beneficiosos y perjudiciales; y en su uso se guían por los principios médicos. Constantemente varían la alimentación. Primero comen carne; luego, pescado; después, verduras. Para evitar que las fuerzas naturales se debiliten por tomar siempre el mismo alimento, comienzan de nuevo con la carne y continúan por el orden enumerado.[96]

Campanella también leyó a Platón y heredó del filósofo griego la obsesión por la higiene y la terapia. El dominico italiano diseñó la dieta de los heliopolitanos para mantener el vigor y la salud. Al fraile le "tentó" una versión primitiva de *Deep Ecology*. El sentido común le permitió superar el extremismo. Para vivir hay que comerse a otros seres vivos. Así es la vida. La dieta equilibrada es un lugar común en nuestra civilización anoréxica. No lo era en el Renacimiento. Los pobres comían gachas, pan remojado con algún condimento. Los ricos engullían carne por kilos. El autor tiene el tino de equilibrar el menú de los ciudadanos.

En cuanto al vino, Campanella se muestra desusadamente puritano:

> En la bebida son sumamente sobrios. A no ser por razones de salud, no se permite a los jóvenes beber vino hasta cumplir la edad de diecinueve años. Luego de cumplir esa edad pueden tomarlo mezclado con agua. Dígase lo mismo de las mujeres. Los ancianos de cincuenta años no suelen poner agua al vino.[97]

El vino estaba vedado a las mujeres en algunas civilizaciones. Según Tomás de Aquino, en la Roma republicana así era. Ni de lejos pretendo defender tan nefanda ley, ni siquiera a favor de la utopía. Campanella sufre del machismo endémico de nuestro mundo. Sin embargo, por no dejar de ser provocativo apunto una idea. Según algunos médicos, el sexo femenino tiene una capacidad fisiológica menor de procesar el alcohol. Ellas "aguantan" menos. Piense cada quien lo que le venga en gana al respecto.

---

[96] Tommaso Campanella, "La ciudad del sol", en *Utopías del renacimiento*, FCE, México, 1995, pp. 179-180.

[97] *Ibid*, p. 180.

Ciencia ficción y crítica social

Un mundo feliz, de Aldous Huxley, es la antítesis de las utopías optimistas del renacimiento. Su cocina también es mala. La novela es una crítica y extrapolación de algunos rasgos de nuestra sociedad. La infelicidad abruma *Un mundo feliz*. Sus habitantes usan una droga, "soma", que les proporciona una felicidad artificial. Las autoridades utilizan el soma como mecanismo de control. Para hablar de esta droga, Huxley se inspira en la mitología hindú (se rumora que se investiga ya una droga sintética de características similares). La sustancia, de sabor poco atractiva, posee efectos alucinantes. El florentino Roberto Calasso pinta con lirismo mágico el líquido indio, delicia de Indra, en su novela *Ka* (1990). Ingerir soma causa bienestar. Pero la diferencia entre un plato de lentejas con tocino acompañado de un vaso de vino y una ración de soma huxliano es abismal. Las lentejas y el vino son sabrosos y nutritivos. En cambio, en el soma se busca un paraíso artificial y efímero:

> —Estás melancólico, Marx. —La palmada en la espalda lo sobresaltó. Levantó los ojos. Era aquel bruto de Henry Foster. Necesitas un gramo de soma. (...) Todas las ventajas del cristianismo y del alcohol, y ninguno de sus inconvenientes. (...) Uno puede tomarse unas vacaciones de la realidad siempre que se le antoje, y volver de las mismas sin siquiera un dolor de cabeza o una mitología. (...) Un sólo centímetro cúbico cura diez sentimientos melancólicos.[98]

Mientras que Santa Teresa aconseja oraciones, virtudes y filetes contra la melancolía, Huxley prescribe ciencia. El soma es evasión encapsulada, un boleto fuera de la agobiante realidad. Con el soma se fabrica un cielo que, si bien es falso, no por ello deja de consolar:

> Y si por desgracia se abriera alguna rendija de tiempo en la sólida rendija de sus distracciones, siempre queda el soma, el delicioso soma, medio gramo para una tarde de asueto, un gramo para un fin de semana, dos gramos para un viaje al bello Oriente, tres para una oscura

[98] Aldous Huxley, *Un mundo feliz* , Plaza y Janés, Barcelona, 1981, p. 58.

> eternidad en la luna; y vuelven cuando se sienten ya al otro lado de la grieta, a salvo en la tierra firme del trabajo y la distracción cotidianos.[99]

Ignoro el motivo por el que los autores de ciencia ficción son reiteradamente pesimistas. Capaces de imaginar estaciones en Alfa Centauri, naves viajando a la velocidad de la luz, androides inteligentes y nuevos materiales sintéticos, a ninguno se le ocurre imaginar un mundo con guayabas sin semillas, manantiales de champán, camarones sin colesterol o langostas incorruptibles. En la trilogía de *Stars Wars*, la comida también se antoja insípida. En *El ataque de los clones*, las cosas mejoran un poco. Anakin juega con la "Fuerza" en la mesa de su amada. Los científicos del siglo XXXV poseen más conocimientos que Auguste Escoffier. Sin embargo, los humanos del futuro no mejoran la gastronomía. ¡Qué fiasco! En *Congreso de futurología*, Stanislaw Lem (1921-2006) es apocalíptico. La comida no mejorará, además será escasa. ¡Vaya necedad de la ciencia ficción! Como si el decimonónico Malthus fuese la última palabra en tecnología de alimentos:

> —Estamos en el año 2098—dijo—, con 69 mil millones de seres que viven legalmente y seguramente unos 26 mil millones más clandestinos (...) Quiere convencerme de su función escatologiconarcótica. Cuando se acabó el pan: narcosis a los que sufren.[100]

Si en la película *Cuando el destino nos alcance* se describen tabletas de carne ¡humana!, en el *Congreso* de Lem la cocina "futurológica" termina por convertirse en una vulgar botica gastro-psiquiátrica:

> A los niños les dan jarabes zurrapadres, y luego, para desarrollar su personalidad, los hacen tomar contestán y protestolidina, y para extinguir los impulsos excitados, sordina y cooperantán (...) no hay más que una serie de preparados transmisores de la fe, facilitadores de la gracia: el concienzol, el pecatol, el absolván y hasta es posible volverse santo con la sacrosantidicina.[101]

---

[99] *Ibid*, p. 59.

[100] Stanislaw Lem, *Congreso de futurología*, Bruguera, Barcelona, 1981, p. 159.

[101] *Idem*.

Stanislaw Lem imagina un mundo que cuestiona los mitos de la civilización del confort. La historia del astronauta Ijon Tichy —hibernado para que asista a un congreso que tendrá lugar en Costarricania en 2039— da pie al escritor ucraniano para ironizar sobre el sentido de la historia. La ciencia ficción no cultiva la vida sibarítica. Viajaremos a las estrellas, construiremos inmensas estaciones espaciales, controlaremos terremotos y huracanes, eliminaremos enfermedades, inventaremos robots inteligentes y... comeremos peor que cualquier oficinista norteamericano. Seguramente ésta es la raíz del problema. La ciencia ficción tiene cierta filiación anglosajona. El hijo adolescente de un colega rechazó ir a estudiar a Europa aduciendo el siguiente argumento: "Quiero viajar al futuro, no al pasado". Y el chico se fue un año a estudiar a Estados Unidos. Dios quiera y en el futuro intergaláctico nuestra gastronomía no sea la de Estados Unidos. Sería verdaderamente un final dramático. Puestos a imaginar, ¿por qué no pensar en escarolas y endibias con nueces y roquefort, Château d'Yquem con *foie gras*, o unos taquitos de quesillo de Oaxaca con su hojita de epazote y un vaso de agua de jamaica? Allá los autores de ciencia ficción y sus mentes enfermas.

Manjares y personalidades

Comida a la escena: los alimentos hablan

La comida y la bebida son grandes personajes de la literatura. Basta con abrir un libro de fábulas para ver la actuación de frutas y verduras. Ahí están los ripiosos versos *El té y la salvia* de Tomás de Iriarte. La primera vez que me topé con este poema fue en secundaria. La autora del libro de Español había elegido el poema como medio para la formación literaria de una pandilla de adolescentes. Ilusa, los adolescentes se interesan más en aprender a fumar y conseguir novia que en arrancar a las Musas sus secretos. Sea como fuere, transcribo el texto íntegro por si un incauto cae en la tentación y lo lee completo:

El Té, viniendo del imperio chino,
se encontró con la Salvia en el camino.
Ella le dijo: "¿ A dónde vas, compadre?"
"A Europa voy, comadre,
donde sé que me compran a buen precio".
"Yo (respondió la Salvia) voy a China,
que allá con sumo aprecio
me reciben por gusto y medicina.
En Europa me tratan de salvaje,
y jamás he podido hacer fortuna."
"Anda con Dios. No perderás el viaje;
pues no hay nación alguna
que a todo lo extranjero
no dé con gusto aplausos y dinero".
La Salvia me perdone,
que al comercio su máxima se opone.
Si hablase del comercio literario,

yo no defendería lo contrario;
porque para él, en algunos, es un vicio
lo que es general un beneficio,
y español que tal vez recitaría
quinientos versos de Boileau y el Taso,
puede ser que no sepa todavía
en qué lengua los hizo Garcilaso.[102]

Iriarte poco sabía de China. El imperio celeste siempre apreció el té. La población se percató del valor profiláctico del agua hervida. La infusión fue y es apreciada en Extremo Oriente. Una prueba: la exquisita ceremonia del té en Japón. La salvia, por su parte, no es despreciada por los italianos. Ciertamente es barata, pero se utiliza profusamente en la cocina. ¿Qué tal la ternera con jamón y salvia a la romana? El platillo salta a la boca, de donde viene su nombre. Si Iriarte se vale de hierbas e infusiones como caballo de batalla contra la literatura francesa, no es de mi incumbencia. La historia ya ha emitido su juicio sobre la importancia de Tomás de Iriarte en las letras occidentales. Mi maestro de Español —profesor en una secundaria militarizada— le reconocía cierta importancia. Yo volví a leer al fabulista español cuando comencé a escribir este libro y creo que nunca más volveré a leerlo. Estos poemitas destruyen el gusto por la literatura cuando se leen a los quince años. De la relevancia de las *Églogas* del renacentista Garcilaso de la Vega no existe la menor duda; sobre Iriarte... juzguen los críticos. Prefiero el té y la salvia.

También podemos hablar de "bodegones literarios". Los poetas pintan frutas y verduras. El *haiku* de José Juan Tablada (1870-1945) también toma pretexto de la comida. Leamos el "bodegón" literario:

¡Del verano, roja y fría
carcajada,
rebanada
de sandía![103]

---

[102] Varios autores, *Fábulas*, Porrúa, México, 1977, p. 143.

[103] José Juan Tablada, "Sandía", en Andrew Debicki (ed.), *Antología de la poesía moderna mexicana*, Tamesis Books, Londres, 1971, p. 79.

El poeta mexicano viajó a Japón en 1900 y, entusiasmado por la poesía japonesa, introdujo el *haiku* (o *haikai*) en nuestro país. Diego Rivera ridiculiza a Tablada en los murales del palacio que ocupa de la Secretaría de Educación Pública. El poeta aparece en compañía de Vasconcelos y la declamadora argentina Bertha Singerman, de moda por aquel entonces. Tríada de artistas sin compromisos revolucionarios.

La vociferante izquierda también atacó el lirismo apolítico de José Gorostiza (1901-1973):

> ¿Quién me compra una naranja
> para mi consolación?
> Una naranja madura en forma
> de corazón.[104]

Son versos humildes, exquisitos y frágiles. Gorostiza aprovecha la veta popular (sin pintoresquismo) y talla delicadamente cada palabra. La naranja no es un personaje burdo, como el té y la salvia de Iriarte. El tabasqueño Gorostiza nos coloca frente a un auténtico bodegón, cuadro escrupulosamente pintado.

Carlos Pellicer, colega de Gorostiza, escribió los tiernos y frutículos versos:

> ¡Ay si el frutero
> se resignara a no ser verdadero!
> Mas cada fruto
> quiere morir a tiempo porque sabe
> que su verano es pasajero.

Resulta difícil, en efecto, politizar una frutería. Pellicer, tabasqueño también, nació en 1897; fue electo senador de su estado en 1976, para escándalo de algunos sectores de la izquierda mexicana. Se le acusó de servilismo, de cómplice de la burguesía, de "vendido". Otros miembros de la generación, Los Contemporáneos habían

---

[104] José Gorostiza, "¿Quién me compra una naranja",en *Poesía y prosa*, Editorial Allca XX, Madrid, 1996, p. 7.

recibido ataques similares. En la obra de Pellicer conviven los poemas civiles, épicos, amorosos, religiosos y del paisaje. No hay trozo de la realidad que no admita la metamorfosis provocada por su pluma:

> La sandía pintada de prisa
> contaba siempre
> los escandalosos amaneceres
> de mi señora
> la aurora.
> Las piñas saludaban al mediodía.
> (...)
> Las uvas eran gotas enormes
> de una tinta esencial
> (...)
> Las manzanas oyeron estrofas persas
> cuando vieron llegar a las granadas
> Los que usamos ropa interior de seda...
> dijo una soberbia guanábana.[105]

He prometido no extenderme en los autores mexicanos, pero no puedo dejar de subrayar la belleza de los últimos versos: "ropa interior de seda... dijo una soberbia guanábana". El sentido íntimo de la imagen está vedado para quienes nunca han probado el fruto fresco. Poco puede decirnos un sabio alemán sobre este verso de Pellicer, si no ha visitado el trópico, si no ha comido guanábanas, mameyes y zapotes.

Otro desbordamiento lírico-frutícola es la larga estampa sobre la granada en *Platero y yo*:

> ¡Qué hermosa esta granada, Platero! Me la ha mandado Aguedilla, escogida de lo mejor de su arroyo de las Monjas. Ninguna fruta me hace pensar, como ésta, en la frescura del agua que la nutre. Estalla de salud fresca y fuerte. ¿Vamos a comérnosla?

---

[105] Carlos Pellicer, "Estudio: sandía", en Gabriel Zaid (ed.), *Ómnibus de poesía mexicana*, Siglo XXI, México, pp. 529-530.

> Platero, ¡qué grato gusto amargo y seco el de la difícil piel, dura y agarrada como una raíz de la tierra! Ahora, el primer dulzor, aurora hecha breve rubí, de los granos que vienen pegados a la piel. Ahora, Platero, el núcleo apretado, sano, completo, con sus velos finos, el exquisito tesoro de amatistas comestibles, jugosas y fuertes, como el corazón de no sé qué reina joven. ¡Qué llena está, Platero! Ten, come. ¡Qué rica! ¡Con qué fruición se pierden los dientes en la abundante sazón alegre y roja! Espera, no puedo hablar. Da al gusto una sensación como la del ojo perdido en el laberinto de colores inquietos de un caleidoscopio. ¡Se acabó![106]

Mi amigo Ricardo, juicioso, docto e incisivo, me ha comentado que García Lorca y Buñuel se rieron de *Platero y yo*. Lo peor de todo es que Juan Ramón Jiménez lloró cuando se enteró de la burla. El Nobel español era como Platero, mullido, suave y tierno. Por si el lector no se hubiera empalagado (no con la fruta, sino con la prosa poética), Juan Ramón deja volar su bucólica pluma y pinta un racimo de uvas:

> En una cepa vieja, cuyos largos sarmientos enredados mostraban aún algunas renegridas y rojizas hojas secas, encendía el picante sol un claro y sano racimo de ámbar. ¡Todos lo querían! Victoria, que lo cogió, lo defendía a su espalda. Entonces yo se lo pedí, y ella, con esa dulce obediencia voluntaria que presta al hombre la niña que va para mujer, me lo cedió de buen grado.
>
> Tenía el racimo cinco grandes uvas: Le dí una a Victoria, una a Blanca, una a Pepe, y la última, entre las risas y las palmas de todos, a Platero, que la cogió brusco, con sus dientes enormes.[107]

¡Jumento consentido y malcriado! Ya podía desquitar el sustento afanándose en los rigores del campo, apunta algún labriego aragonés. ¡Mira que quitarle la comida a una niña para dársela a un burro!

Puestos a escoger fruteros literarios me quedo con Pellicer, más agudo y astuto con el lenguaje que Juan Ramón Jiménez. De algo sí estoy seguro: *Platero y yo* no es lectura para niños. No me extraña

---

[106] Juan Ramón Jimenéz, *Platero y yo*, Fernández Editores, México, 1972, p. 73.

[107] *Ibid*, p. 69.

que la gente aborrezca los libros, cuando en la escuela primaria se les ha obligado a deglutir este texto acaramelado, preciosista y aburrido. Olvido al premio Nobel y doy paso a su majestad el Cerdo.

Pedestre —casi primitivista, diríamos— resulta la jota al tocino:

> Cuando más goza un baturro
> es cuando mata el tocino,
> la noche que va de ronda
> y el día que vende el vino.[108]

Esto suena mejor: comida, amor, dinero. Y de los alimentos, la carne de cerdo.

La identidad de Castilla y Aragón se conformó, en buena medida, gracias a la religión. Los reyes católicos no llevan ese apelativo por su comportamiento personal (Fernando tenía un hijo bastardo e Isabelita expulsó injustamente a los judíos, quienes si fueron recibidos en Roma). Se les conoce como "católicos" porque terminaron la reconquista. Los reyes tomaron Granada, último reducto árabe en tierras ibéricas. La identidad de España se construyó a partir del espíritu de cruzada. Se explica así su obsesiva necesidad de afianzar su identidad religiosa a costa de árabes y judíos. Comer cerdo en España era un acto casi religioso. Ni musulmanes ni judíos comen la carne del cuadrúpedo. El Antiguo Testamento declara la impureza del cerdo. Despreciar la carne de cerdo en España era signo de "judaizar", de practicar en secreto la ley de Moisés. Un cristiano viejo disfruta el jamón, la manteca y el tocino. Prescindir de su consumo, atraía la sospecha de la Santa Inquisición.

Adolfo Castañón recuerda estas consideraciones histórico-gastronómicas cuando se dispone a engullir, al más puro estilo galo, un apetitoso jabalí ahumado:

> ¿Quién podría dudar de que optamos por la fauna mitológica y ordenamos jabalí recordando vagamente que la prohibición de comer cerdo la llevó Moisés al desierto como un higiénico recuerdo de su

[108] Manuel Martínez Llopis y Luis Irizar, *Las cocinas de España*, Alianza Editorial, Madrid, 1990, p. 106.

> *paideia* egipcia, que no se sabe si los sirios prohibían el consumo de carne de cerdo (así lo llaman, con perdón de ustedes) por considerarlo impuro o más bien por creerlo sagrado y que, sólo gracias al gusto por comer cochino detuvo China la invasión musulmana?[109]

¿Podemos pensar el Imperio Chino sin cerdo agridulce, guisado con castañas de agua y tallos de bambú?

En cuanto a la triquinosis, los eruditos discuten la validez del motivo higiénico como causa del repudio judío al cerdo. Más parece tratarse de una razón de eficacia. En la Tierra prometida el cerdo competía en alimentos con el ser humano y aportaba poco en comparación con el cordero. El Dios de Israel protegía a su pueblo orientando sus actividades ganaderas.

La perdiz, menos religiosa, merece la atención de las musas, quienes nos proporcionan una receta:

A la perdiz a la toledana

Pelarlas dentro de mi casa,
perdigarlas en la brasa
y puestas en el asador,
con seis dedos de un pernil,
que a cuatro vueltas o tres,
pastilla de lumbre es
y canela del Brasil;
y entregársela a Teresa
que con vinagre y aceite
y pimienta, sin afeite
las ponga en mi limpia mesa.[110]

La rima es de Francisco de Rojas Zorrilla (1607-1648), autor toledano de dramas y comedias. La perdiz, por su parte, fue plato amado en la España imperial por hidalgos y nobles. Su fama supera

[109] Adolfo Castañón, *Grano de sal*, Breve Fondo Editorial, México, 1999, p. 47.

[110] Martínez e Irizar, *Las cocinas de España, op. cit.*, p. 240.

a la de Rojas Zorrilla y la utilidad del ave también es mayor que la de los versos del poeta.

Añado una precisión a la receta. La auténtica canela proviene de Sri Lanka. Es una especia difícilmente cultivada fuera de la isla del Índico. Cuando se logra en otras tierras, la corteza sabe como a "triplay". La confusión se origina porque los portugueses —dueños del Brasil— controlaban el tráfico de las especies, entre ellas la canela. México consume esta especie en cantidades monumentales. El auténtico café de olla se perfuma con ella. El té contra el resfriado se prepara con unas rebanadas de limón y rajitas de esta corteza. El mole poblano exige un toque de esta noble planta.

Los huevos y torrenzos merecen también unas letritas de Pedro Calderón de la Barca:

> (...) para una cuitada,
> triste, mísera viuda,
> huevos y torrenzos bastan
> que son duelos y quebrantos.[111]

A estas alturas, las verduras y demás viandas ya no son personajes vivos, sino objetos de cocción. Los huevos y torrenzos, según parece, son los "duelos y quebrantos" mencionados por Cervantes al inicio de *El ingenioso Hidalgo:* "(...) duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino por añadidura los domingos consumían las tres partes de su hacienda". Los huevos con pequeños dados de tocino o jamón frito (torrenzos) eran un platillo modesto. (Ya se ve que el concepto de "modestia" es muy relativo). Los hidalgos venidos a menos y las viudas pobres acudían a ellos frecuentemente. Los monarcas comían, en cambio, caza: faisanes, jabalíes, venados y mucho vino. Cuando viví en España y se acercaba el fin de mes, la patrona me ponía para cenar una tortilla de huevo con patatas, una lonja de jamón serrano, queso de oveja y vino. Se trataba de una cena "pobre" y se disculpaba por tan famélica mesa. Nunca llegué a los huevos y torrenzos, pero estuve cerca.

---

[111] Augusto Jurado (ed.), *El cerdo y sus chacinas*, Comunicación Gráfica, Madrid, 2009, p. 87.

La versión mexicana de ese platillo son los "huevos engañados": revueltos con tortilla. Un huevo rinde mucho más con trocitos fritos del "pan" mesoamericano. En fin, esto de la comida de pobres admite matices.

Las truchas a la leonesa merecen unas líneas de Monselet:

> Unos la quieren cocida
> con diversas sazones,
> pero entre las recetas que propago,
> las prefiero siempre fritas.[112]

La trucha es un pescado de río accesible a casi cualquier bolsillo. Desde que pululan los criaderos, el precio ha bajado notablemente... y también la calidad. Los entendidos reconocen el sabor de la carne de trucha batida por las aguas de los arroyos. En la ciudad de México es fácil encontrar trucha fresca gracias a los criaderos en las montañas del Desierto de los Leones. Otro asunto es hallar una trucha preparada dignamente.

A mí me gusta la trucha a la navarra (con jamón serrano). He visto "mutantes" de este platillo donde el serrano se sustituye por jamón de York y se le pone queso tipo manchego para "justificar" el exorbitante precio en el menú. En realidad, las truchas a la navarra son un platillo simple. El problema es que a muchos chefs les dan ataques de creatividad y terminan pervirtiendo los platillos. Con las truchas se puede hacer lo que se nos venga en gana, pero lo que no se vale es vender como *navarras* unas truchas que más parecen estilo Disneylandia.

Los navarros tienen derecho a que no falsifiquemos sus platos. Aunque en todos lados se cuecen habas. Cuando terminé mis estudios en Pamplona, mis colegas me invitaron a comer a un restaurante mexicano en esa ciudad. Ordené unas enchiladas potosinas. Me sirvieron unas crepas en salsa bechamel con camarones y comino.

Moraleja: cuidado con los restaurantes navarros en México, y cuidado con los restaurantes mexicanos en Navarra...

También ha tenido mala suerte en México el gazpacho. Esta *sopa* de aires moros, tiene estirpe semita. Se adivina en el *Antiguo*

---

[112] *Ibid*, p. 264.

Testamento: comida patriarcal de aceite y vinagre. El platillo mereció un soneto-receta de Miguel Salcedo Hierro:

Gazpacho

Se machacan de un ajo cuatro dientes
con sal, miga de pan, huevo y tomate
Y en aceite de oliva bien se bate
majando con los ritmos convenientes.

Se junta el agua con los ingredientes
para que, así, la masa se dilate
Y se echan al conjunto, por remate,
chorrillos de vinagre intermitentes.

Cuando quede diluida bien la pasta,
afile el colador su noble casta
Y, para guarnecer plato tan fino,

démosle ya su peculiar acento,
echándole trocitos de pimiento,
de cebolla, de pan y de pepino.[113]

El cocido es para el gélido invierno castellano; el gazpacho para los calores sofocantes de Sevilla. Constituía una comida amable y barata para los campesinos que trabajaban en los latifundios de los señoritos andaluces. Ignoro porque no es popular en México, donde también sufrimos nuestros calores.

También he presenciado horrores con el pobre gazpacho. Si bien admite diversidad de interpretaciones, como cualquier obra musical de altura, el gazpacho no es equiparable a un jugo de tomate. Algún restaurante "español" confunde el gazpacho con *bloody mary* sin alcohol. No digo el nombre para que no me demanden.

[113] Citado por Luis Zalamea, *De la mesa y sus placeres*, Edit. Voluntad, Colombia, 1999, p. 61.

Las berenjenas con queso pregonan su alcurnia árabe y mediterránea. Las alaba con entusiasmo Baltasar del Alcázar (1530-1606). El sevillano, marino de noble familia y aficionado a la buena mesa las elogia en *La cena jocosa*:

> Tres cosas me tienen preso
> de amores el corazón:
> la bella Inés, el jamón
> y berenjenas con queso.[114]

Si Del Alcázar está pensando en el jamón de jabugo elaborado con cerdos alimentados con bellotas de encino, no exagera. Por su parte, Italia y el Líbano han sabido aprovechar también las berenjenas, "plantas de huevo", en lengua inglesa. Cuantos jóvenes suicidas —a la Werther— hubieran secado sus cuitas con estos platillos. Romeo debió de curar su mal de amores disfrutando de estas delicias.

Los policías también comen

> "La personas son como la comida. Hay montones de burgueses que para mí son carne hervida: mucho vapor, nada de jugo, insípidos... Yo soy como los macarrones con queso, que se ahílan y hieden; para gustarlos hay que haberlos probado muchas veces".
> Flaubert según Julian Barnes, *El loro de Flaubert*

En la literatura, los hábitos alimenticios contribuyen a trazar el carácter de los personajes. Según los críticos, en la novela clásica los acontecimientos se cuentan, mientras en la contemporánea suceden. La atención de los literatos contemporáneos a la comida es una consecuencia lógica de este enfoque de la novela. Para que un personaje sea real, debe comer. Los hábitos culinarios consolidan la interioridad de los actores. Sin comida no hay psicología. La terrenalidad de los personajes depende de sus necesidades fisiológicas. Lo demás son cuentos de hadas, literatura fantástica si se prefiere. El Nobel Saul Bellow comenta, valiéndose de la voz del excéntrico profesor:

---

[114] Martínez e Irizar, *Las cocinas de España, op.cit.*, p. 304.

> Ravelstein había acabado por admitir que era importante observar el aspecto de las personas. No basta con conocer sus ideas, sus convicciones teóricas y sus opiniones políticas. Si uno no tiene en cuenta el corte de pelo, la caída de sus pantalones, sus gustos en materia de camisas y blusas, su manera de conducir o de comer, el conocimiento que se tiene es incompleto.[115]

La novela policíaca es paradigmática en el modo de pintar a sus golosos héroes: Hércules Poirot, Nero Wolfe, Pepe Carvalho, el inspector Maigret. A pesar de que algunos puristas consideran a la novela detectivesca como prima pobre de la narrativa, se puede aprender mucho de ella. No por ser fácil de leer es fácil de escribir.

Nero Wolfe, el obeso detective creado por Rex Stout, cultiva dos aficiones: las orquídeas de invernadero y la buena mesa. Wolfe explica en *Invitación al asesinato* el origen de su interés por el crimen. La investigación criminal es puro medio para ganar dólares y pagar los sueldos del jardinero y del chef. Nada de pasión por la justicia: Wolfe es un mercenario de la ley.

El investigador privado, oriundo de Montenegro, emplea un cocinero estupendo, el genial Fritz, siempre dispuesto a alegrar al señor de la casa con manjares sensacionales. El detective no escatima las palabras de aliento para su chef. La solución de casos es mero pretexto para llenar la cava y la despensa.

El asistente de Wolfe, Archibald Goodwin, no obstante su filiación neoyorquina, tampoco niega elogios a la cocina de Fritz. Archibald no es grosero como Ignatius, el gordo de *La conjura de los necios*. Wolfe ha educado a Goodwin.

El ayudante norteamericano de pura cepa se encara con el policía Cramer, de la sección de homicidios, y le reprocha acremente su modo de comer. Rememorando al materialista Feuerbarch —"el hombre es lo que come"— Rex Stout presume de su culturilla filosófica. Cramer, como todo policía de novela, es torpe y necio: un saco de pepinillos y salchichas. Come mal y, por tanto, razona deficientemente.

El chef de Wolfe juega su papel en la investigación de asesinatos. El detective se vale de sus platillos y del *sex appeal* de su

---

[115] Saul Bellow, *Ravelstein*, Alfaguara, Madrid, 2000, p. 195.

asistente Goodwin para sonsacar información a un conjunto de secretarias, renuentes a cooperar en un caso de homicidio:

> —He reflexionado. Les darás la cena aquí. Yo arreglaré el menú con Fritz; tal vez pastelillos Mondor y pato relleno de cerezas y uvas. Como se trata de mujeres, el "Pasti Grey Riesling" será suficiente, me alegro de tener manera de usarlo.
> —Pero a usted no le gusta.
> —Yo no estaré aquí. Me iré cinco minutos antes de las seis a comer con Marko y pasar la velada con él.[116]

Wolfe, aunque hosco con el "sexo débil", conoce la fascinación de las mujeres por ciertos tipos de vinos. Las mujeres no son para un Rioja recio o un Borgoña con cuerpo. El mal llamado Grey Riesling es un vino blanco, mediocre, ampliamente producido en California, especialmente en Livermore Valley. Carece de las propiedades de un auténtico Riesling. Este vino californiano, ligero y suave, estuvo muy de moda en Estados Unidos hacia los años 60. El astuto Wolfe se vale de tal vinillo para ganarse a las secretarias y obtener de ellas la información que necesita para resolver su caso. En México, no hay lugar para estos refinamientos policíacos. Nuestros heroicos cuerpos de seguridad recurren a otros medios...

Las secretarias, acostumbradas a los hot dogs, deshonran el platillo principal de la obra maestra de Fritz:

> Empezó a quitar platos conteniendo todavía porciones de su pato relleno, que era una de sus mejores recetas de cocina. No me preocupé de tenerle compasión porque ya se lo había advertido. Yo había tenido más oportunidades que él de saber los hábitos gastronómicos de las hembras americanas. En una fiesta de la Sociedad de Gastrónomos, ese pato hubiera arrancado aclamaciones.
>
> Su reacción al dulce de almendra fue mucho mejor. En la alegre condición en que se encontraban, casi habían olvidado la urbanidad y un par de ellas cogieron cucharas de la fuente mientras Fritz

[116] Rex Stout, *La muerte entre orquídeas*, Editorial Cumbre, México, 1955, p. 48.

> aún estaba sirviendo. Porcia Liss exclamó:—¡Oh, está absolutamente celestial! ¿No es cierto señora Adams?
> —No puedo decir, Porcia. No me han servido.
> Pero unos minutos más tarde confesó de mala gana:—¡Está excepcional! ¡Excepcional![117]

¿Por qué será que las mujeres se entusiasman con los postres y los vinos dulzones? ¿Tendrá razón Hipócrates en aquello de los humores y los temperamentos? Las mujeres de *La muerte entre orquídeas* trabajan como oficinistas, empleadas desenvueltas y activas, acostumbradas a los cócteles, a la Coca-Cola y el Ginger Ale, no a los grandes vinos. Una de ellas pondera el poder terapéutico de un cóctel de su propia invención (sic):

> —Pero escuchen —insistió Blanca—; ustedes tienen una pena. Yo he tenido penas toda mi vida y por eso lo sé. Tomen algo. Dos chorritos de ginebra seca, uno de vermouth seco (...).[118]

Finalmente, la cena y el alcohol rinden sus frutos. Nero Wolfe obtiene la información necesaria para solucionar el misterio. El costo es grande: un cocinero desairado y un invernadero saqueado. El jardinero cortó muchas flores con el fin de honrar a las "señoritas". Pero eran gastos necesarios, inversión requerida para disfrutar de la vida.

El detective, homenaje a la obesidad, lleva una existencia asquerosamente sedentaria. Su fiel ayudante ejecuta las pesquisas. ¿Por qué será que todos los detectives tienen un seguidor fiel y sumiso? Holmes cuenta con Watson, Poirot con el capitán Hastings.

El refinamiento culinario de Wolfe llega al colmo en el desayuno. Actualmente no prestamos la debida atención al desayuno. La vida en las ciudades impide desayunar como Dios manda. Ni siquiera Inglaterra ha logrado mantener la calidad de sus desayunos. Alguien dijo que la mejor manera de comer en Inglaterra es desayunar tres veces al día. Harry Potter nos ha familiarizado con los

---

[117] *Ibid*, p. 54.

[118] *Ibid*, p. 60.

cinco tiempos de desayuno británico: jugo y toronja, cereal, huevos, arenques o riñones, bollos y magdalenas. Estos discretos banquetes mañaneros son anécdotas del pasado. Hemos sucumbido a la ciudad y su tráfico. Se acabaron los huevos rancheros y las chilindrinas, las enfrijoladas de quesillo y las conchas. Ahora basta con un extracto vitamínico y a trabajar. No me extraña que los niños odien la escuela cuando acuden a ella solamente con un chocolate en la panza. ¡Y de polvo! Nosotros los propietarios del cacao ya no batimos el chocolate mañanero. Pero Wolfe es fuerte. Vive en la tierra de los *corn flakes* y la avena de los cuáqueros, pero no sucumbe ante la comida rápida:

> Wolfe había dado fin al jamón y los huevos guisados con manteca y vino de jerez, y estaba terminando con una torta de maíz sin mantequilla, pero con mucha miel de tomillo. En la oficina hubiera estado ceñudo, pero esto no se lo permitía a sí mismo cuando estaba comiendo. —Me desagrada mezclar los negocios con el desayuno —afirmó.[119]

Dichoso Wolfe. Yo me veo obligado a cerrar negocios mientras como un emparedado remojado, y estudio con una rebanada de pizza en mi escritorio, que además de chiclosa, pringa de grasa los pergaminos medievales que descifro cotidianamente. Desventajas de ser un pobre catedrático y no un famoso detective. Me pregunto a veces si no me convendría imitar al fraile de *El nombre de la rosa* y dedicarme a resolver crímenes. Quizá de esta manera, mi conocimiento de Aristóteles me daría para vivir dignamente.

Regresemos al tema de los ayudantes de detectives. Así como Wolfe tiene a su Fritz, Hércules Poirot tiene al mayordomo George y Pepe Carvalho a Bicuter. El pequeño belga es un *gourmet* en toda forma. Jubilado, sin el entretenimiento de homicidas y ladrones, Poirot se queja amargamente de no poder comer más que tres veces al día. Encarna las aspiraciones del pequeño burgués. El personaje de Agatha Christie vive habitualmente en Inglaterra y detesta su cocina. Detesta la costumbre del té, pues resta el apetito para cenar. Como venganza, el vanidoso investigador bebe jarabe de *cassis*, en lugar de la robusta cerveza o el fortificante whisky. El inspector

[119] *Ibid*, p. 72.

Japp de Scotland Yard sufre cuando ve al vanidoso detective saborear la empalagosa bebida.

Durante la primera mitad del siglo XX, muchos franceses tenían la costumbre de los aperitivos dulces como el Oporto, el Pineau des Charentes y el *cassis*. Yo prefiero una copa de vino blanco seco, una *flûte* de champán o un fino andaluz. Sin embargo, los franceses son muy sabios en estos menesteres y habrá que escuchar sus puntos de vista. No olvidemos la sabiduría del *pastis*... aperitivo contra el que no tengo objeción alguna. Además Poirot destaca por su inteligencia quizá su dieta algo tenga que ver en el asunto.

Las grandes tragedias policíacas de Christie están enmarcadas por una *garden party*, donde se apuñala a la aristócrata en turno; cenas de gala donde la platería se utiliza para fracturar cráneos de magnates; bailes donde se envenena a la frívola millonaria con champaña y cianuro. La escritora inglesa hubiera perdido la mitad de los lectores si sus crímenes se cometieran en un barrio de Chicago o en un vulgar multifamiliar de la colonia Narvarte. Un crimen entre sires y lores es chic. No puedo imaginarme a Poirot resolviendo un crimen titulado "El misterio de las jícamas mortales" o "Asesinato en la Central de Abasto". Aún está por escribir la epopeya de un detective mexicano, sagaz y goloso. Por lo pronto, hemos de contentarnos con Blue Demon, Mil Máscaras y el Santo. El inconveniente es que los luchadores no se distinguen por su educación gastronómica. Valerosos defensores de la justicia, nuestros héroes carecen de vocación de *gourmet*.

Mafalda y la sopa: dibujando un personaje

¿Podemos imaginarnos a Mafalda comiendo gustosamente sopa? "La sopa es a la niñez —repite la pequeña argentina— lo que el comunismo a la democracia". Quino ratifica la aversión de la niña a la sopa y al comunismo: "¡Tenés que tomarla! —grita la madre— ¡Los que no toman la sopa no crecen nunca y se quedan niñitos, y nunca llegan a ser grandes". Mafalda replica "¡Qué tranquilidad reinaría hoy en este mundo si Marx no hubiera tomado sopa". Y no le falta razón (en su desprecio por la sopa, se entiende). El mismo Hipócra-

tes sentencia: la sopa fue inventada para alimentar enfermos. Debemos al sabio griego la teoría de que los enfermos deben comer poco:

> Creo que ni siquiera se habría buscado la medicina, si las formas de régimen adecuadas para los hombres enfermos hubiesen sido las mismas que para los sanos. (...) Pero los que buscaron y descubrieron la medicina pensaban en aquellas cosas de las cuales he hablado en mi relato precedente. En primer lugar, estimo, redujeron la cantidad de alimentos, los cuales seguían siendo los mismos, pero no se ingerían muchos sino pocos. (...) Así descubrieron las sopas, al mezclar poca cantidad de alimentos fuertes con mucha agua, suprimiendo así lo fuerte entre la mezcla y la cocción.[120]

La madre de Mafalda no leyó a Hipócrates y se empeñó en obligarla a ingerir sopa sin considerar la fisiología natural de la pequeña. En una tierra pródiga en churrascos y bifes, resulta aterrador estar comiendo sopas de zanahoria y otros menjurjes. Y puestos de nuevo en la lid del cómic, ¿qué sería de Óbelix si comiera Kentucky Fried Chicken —receta secreta del Coronel— en lugar de jabalís asados? ¿Cómo serían las obras *Gargantúa* y *Pantagruel* si Rabelais pusiera a dieta a los dos gigantes? El apetito voraz es esencial en los fortachones franceses, Óbelix incluido.

La nostalgia lisboeta

> "El mal de Lisboa, amigo escritor, consiste en tropezarnos con el Tajo en cada barrio de la ciudad como se tropieza con un objeto olvidado".
> António Lobo Antunes, *El orden natural de las cosas*.

Si el periodista Pereira de la obra de Antonio Tabucchi prefiriese la Coca-Cola a la limonada, y la *cheeseburger* a la *omellete* a las finas hierbas (perejil y un poco de cebollín), la trama de *Sostiene Pereira* sería absurda. La nostálgica Lisboa devendría Houston o Hollywood. Los grandes personajes de la literatura claman por sus ciudades. La

[120] Hipócrates, *De la medicina antigua*, UNAM, México, 1991, p. 4.

capital portuguesa —palacios, azulejos, gótico manuelino— padece *saudades* por sus colonias perdidas. No se respira en la ciudad del Tajo el triunfalismo de Los Ángeles, Dallas o Nueva York, ciudades del refresco en lata y la hamburguesa en serie.

Los pésimos hábitos alimenticios dibujan la personalidad de Pereira. El periodista recibe una dura reprimenda del médico. La dieta de Pereira se compone de carbohidratos y colesterol:

> ¿Y qué suele comer? preguntó el doctor Cardoso, es decir, ¿qué tipo de alimentación toma? Tortillas, hubiera querido responder Pereira, prácticamente sólo como tortillas, porque mi portera me prepara pan y tortillas y porque en el Café Orquídea sólo sirven *omelettes* a las finas hierbas. Pero sintió vergüenza y respondió de modo distinto. Alimentación variada, dijo, pescado, carne, verdura, soy bastante frugal en la comida y me alimento de una forma racional. (...) En cuanto a los dulces, preguntó el doctor Cardoso, ¿come usted muchos dulces? Nunca, respondió Pereira, no me gustan, sólo bebo limonadas (...) ¿Cuántas al día?, preguntó el doctor Cardoso. Pereira lo pensó unos instantes. Depende del día, respondió, ahora en verano, por ejemplo, unas diez. (...) Las lleno de azúcar, dijo Pereira, la mitad del vaso de limonada y la otra mitad de azúcar.[121]

El médico se horroriza y, además de regañar al paciente, lo manda a un tratamiento de taloterapia, uno de estos métodos tipo spa que hoy comienzan a ponerse nuevamente de moda.

Finalmente Pereira se enredará en un lío político. Se atreve a criticar al omnipotente Antonio de Oliveira, dictador de Portugal en los años 30. Gajes del oficio en un país fascista. Para salvar el pellejo, huye del país y, supongo, deja de vivir la dieta prescrita por el médico Cardoso. En el exilio no resulta fácil guardar un régimen alimenticio.

---

[121] Antonio Tabucchi, *Sostiene Pereira*, Anagrama, Barcelona, 1996, p. 95.

Los carnívoros gauchos, bebedores de mate

"Después rodeamos el fogón y el mate comenzó a hacer sus visitas".
Ricardo Güiraldes, *Don Segundo Sombra*

Martín Fierro y don Segundo Sombra son carnívoros argentinos. Un gaucho es inconcebible comiendo galletitas chinas de la suerte en medio de la Pampa. Los personajes no son sustancias puras, mónadas incomunicadas. Los escritores crean a un individuo tendiendo una red de aficiones, gustos, amistades. Un gaucho recio, tal es el caso de Martín Fierro, no cena frugalmente. Tipo tan fuerte no se corresponde con un hombrecito que cena frutas y yogur:

Y con el buche bien lleno
era cosa superior
irse en brazos del amor
a dormir como la gente.
(...)
Eran los días del apuro
y alboroto pa el hembraje,
pa preparar los potajes
y osequiar bien a la gente
y ansí, pues, muy grandemente
pasaba siempre el gauchaje.
Venía la carne con cuero,
la sabrosa carbonada,
mazmorra bien pisada,
los pasteles y el güen vino;
pero ha querido el destino
que todo aquello acabara.[122]

Los modales del vaquero pueden no ser finos ("buche bien lleno"), pero la hospitalidad compensa las faltas de urbanidad. La vida en la Pampa es dura, sin embargo, la tierra es agradecida; abunda

[122] José Hernández, *Martín Fierro*, Aguilar, México, 1976, p. 41.

la carne y el trigo. En su mejores tiempos, los gauchos eran capaces de sacrificar una res tan sólo para comer el lomo y el hígado. La abundancia proverbial atrajo a multitudes de inmigrantes italianos y españoles. La confección de alimento era sencilla, de hombres de campo que no tienen grandes aliños y utensilios. La calidad y corte de la carne es esencial; pensemos en las parrillas argentinas. En Europa y América Latina, los restaurantes argentinos ganan terreno día a día. Sólo Estados Unidos, orgullosos de sus *T-bones* y *New Yorks* resiste la invansión gaucha. En extensiones tan grandes, la provisión de bebida, herramientas y diversiones era un buen negocio. El gaucho describe al tendero del lugar:

> Sólo tenía cuatro frascos
> y unas barricas vacías,
> y a la gente le vendía
> todo cuanto precisaba—
> a veces *creiba* que estaba
> allí la proveduría.
> ¡Ah pulpero habilidoso;
> nada le solía faltar!—
> ¡aijuna! y para tragar
> tenía un buche de ñandú—
> la gente le dio en llamar
> "el boliche de virtú".[123]

Nota ornitológica: ñandú es un ave, parecida al avestruz, que poblaba las grandes planicies argentinas. Nota etnológica: "boliche" significa en Argentina, Paraguay y Uruguay un establecimiento comercial pequeño donde se despachan bebidas y comestibles, una especie de "pulpería". No vaya a pensarse que en medio de la Pampa se vendían mariscos y moluscos. Esto de intoxicar a la población con pulpos y ostiones del lago de Chapultepec es propio de los "chilangos" mexicanos, no de los argentinos.

La pulpería, más compleja que la cantina mexicana, no puede faltar en estas páginas. En el mundo gaucho, la "pulpería" hace las

[123] *Ibid*, p. 64.

veces de despacho de bebidas, almacén y tienda. Los paisanos acuden a ella para divertirse, mientras beben "caña", aguardiente de algún sabor. Esta advertencia importante, pues en los bares españoles "caña" designa un vaso de cerveza (en Bogotá "tinto" significa café negro, no vino "rojo").

José Hernández describe otra pulpería:

> El pulpero alcanzaba las bebidas por entre una reja de hierro grueso, que lo enjaulaba en su vasto aposento, revestido de estanterías embanderadas de botellas, frascos y tarros de toda laya.
>
> El suelo estaba poblado de cuartos de yerba, damajuanas de vino, barriles de diversas formas, cojinillos, matras, bastos, lazos y otros artículos usuales. (...)
>
> Horacio y Goyo acomodaron un fogón y prepararon el churrasco. Los demás entraron al despacho, saludaron al pulpero, conocido en otros viajes, y pidieron éste un Ginebra, aquél un Carabanchel.
>
> —¿Qué va a tomar?—me preguntó don Segundo.
>
> —Una caña ´e durazno.
>
> —Te vah ´a desollar el garguero.
>
> —Deje no más, Don.[124]

En Oaxaca, el mezcal todavía se guarda en "damajuanas", menos vistosas que las ollitas de barro negro, pero más nobles. La "damajuana" es herencia española. ¿Ginebra en la Pampa? Claro: Inglaterra siempre ha acechado los territorios argentinos...

José Hernández (1834-1886) escribió en octosílabos el poema *Martín Fierro*. La epopeya, escrita en 1872, es pintoresca y amarga, como la vida del gaucho. Los términos regionales abundan en el poema y dificultan su lectura. Las ediciones suelen acompañarse de un pequeño diccionario. Yo, por mi parte, prefiero acompañar su lectura con un asado de tira y un generoso trago de vino, para ponerme en sintonía con la Pampa.

Don Segundo Sombra ocupa un lugar importante en la literatura argentina. Cuando yo estudiaba bachillerato, mi profesor de

[124] *Ibid*, p. 134.

literatura pontificó: "la obra de Güiraldes es la mejor novela latinoamericana del siglo XX". Salí de la preparatoria a comprar aquel libro, del que nunca antes había oído hablar. Me gustó y, para variar, me abrió el apetito. En cuanto a la calidad literaria, evito (sic) las afirmaciones taxativas. Mi maestro no era ignorante, aunque tampoco fue crítico literario. Me limito a dejar constancia de que don Segundo bebe mate a diestra y siniestra. Imposible imaginarlo sorbiendo una malteada de vainilla. El omnipresente alimento constituye un eje de construcción de los actores en la Pampa:

> Volviéndose hacia mí, Valerio ordenó con autoridad:
> A ver, pues, muchacho, traite un mate y cebale a don Segundo.
> —¿Éste?
> —No. Ése es de Gualberto qu´es medio mañero. Agarrá aquel otro sobre la mesa.
> Encantado puse una pava al fuego, activé las brasas y llené el poronguito en la yerbera.
> —¿Dulce o amargo?
> —Como caiga.
> —Dulce, entonces.
> —Güeno.[125]

El mate se conoce también como té del Paraguay o té de los jesuitas, pues la Compañía de Jesús evangelizó aquella región. Con las hojas se prepara la infusión, conocida por los indios guaraníes precolombinos. Contiene aceites, taninos, resinas, azúcar y un alcaloide, afín a la cocaína. Es el estimulante de Argentina y Paraguay, como el café lo es de Estados Unidos y el té de Inglaterra.

El mate y su ceremonia de preparación aparece recurrentemente en las letras argentinas. La bebida se toma en una calabaza seca y se sorbe mediante una "babilla", un canuto, usualmente de plata. Curiosamente, los argentinos han logrado exportar futbolistas y carne de res a todo el mundo, pero no han logrado despertar el gusto por el mate más allá de sus comunidades de emigrantes.

---

[125] *Ibid*, p. 105.

Güiraldes cuenta la historia de un "reserito" bastardo, educado para la vida gauchesca por el sagaz don Segundo. Para el gaucho, la vida es dominio. (¿Un gaucho nietzscheano?) El heroísmo es la virtud por excelencia. Instruir para la vida es el propósito del duro don Segundo.

Don Segundo Sombra disimula la autobiografía de Ricardo Güiraldes (1886-1927), entre cuadros de la vida cimarrona de los arrieros y gauchos. Abundan las referencias a pulperías, fogatas y parrillas. El autor escribe unas memorias en episodios desarticulados acaecidos en una Pampa metafísica. (No sé que quiero decir con eso de "Pampa metafísica", pero suena bien. Dudo, en cambio, que se pueda hablar de "chinampas metafísicas").

Los manteles de París: ¿*french fries* o *freedom fries*?

"En París se puede perder el tiempo, pero
no puede uno nunca perderse".
Oscar Wilde

La comida es escenario: comedor, pulpería, bar, restaurante o cantina. Las provisiones y manteles dotan de realidad un acontecimiento. La plasticidad de las letras difícilmente logra evadir los pucheros y fogones. Acaso la música logra alcanzar una verdadera abstracción. Incluso los pintores abstractos evocan —sin desearlo— sabores con sus colores. El rojo de la sandía; el verde de la lechuga. La literatura vive sentenciada a ser a la gastronomía. *Los Buddenbrook* es un largo menú. La trama se entrecruza con la comida. Su obra sirve de pretexto para una concienzuda descripción de los más diversos ambientes. Para Zola, las motivaciones humanas son efecto de genética y entorno. *La Ralea* es parte de la historia de una familia burguesa. Ya hemos visto como este autor destroza en sus obras a los nuevos ricos, glotones y maleducados del París de Napoleón III.

Zola se siente obligado a pintar acuciosamente los banquetes y su complicado servicio:

> A lo largo de la hilera de platos, el ejército de los vasos, las botellas de agua y vino, los diminutos saleros, toda la cristalería era fina y ligera como la muselina, sin la menor cinceladura, y tan transparente que no proyectaba la menor sombra. El centro de la mesa y las grandes piezas de plata parecían otras tantas fuentes de fuego; vivos relámpagos parecían correr por los pulidos flancos de las estufillas; los tenedores, las cucharas, los cuchillos con mango de nácar, parecían despedir llamas; multitud de arcos iris iluminaban los vasos; y en medio de esta lluvia de centellas, en aquella masa incandescente, las botellas de vino manchaban de rojo el blanquísimo mantel.[126]

No por casualidad, en el inglés americano las palabras que denotan elegancia provienen del francés. Aún cuando Nueva York se afana por arrancar a París el centro de la moda, Francia continúa ejerciendo su hegemonía para dictaminar sobre distinción y estilo. Lo francés resulta chic.

La Ciudad Luz irradiaba las normas de etiqueta y buen gusto. Los países civilizados se esmeran en imitar a Francia. Una mesa elegante debería reproducir el estilo parisino. El Segundo Imperio fue una simbiosis de empresarios, aristócratas advenedizos y nobles antiguos venidos a menos. Colocar con tino a los invitados en la mesa era tarea difícil. La anfitriona debía derrochar diplomacia para evitar disgustos. Un error —izquierda en lugar de derecha, cabecera en lugar de lateral— podía desencadenar una tormenta. El ofendido declinaba gentilmente la invitación, guardando la "ofensa" para cobrarla en mejor ocasión.

Los vinos desfilaban con largueza, uno por platillo. Desde un Madeira con la sopa hasta un Sauterne con el postre. Tal costumbre ha caído en desuso en favor del vino único. Los usos modernos no empalman sabores. (¿Se explicara así la dificultad para conseguir un Madeira en México? ¿O habrá una razón siniestra en las aduanas?) Los banquetes servidos antes de la revolución maderista —que nada tiene que ver con el Madeira— estaban sembrados con botellas a imitación de la moda parisina. Aunque soy un diletante en esto de los vinos, comparto el horror por una lista interminable

[126] Émile Zola, *La Ralea*, Gallimard-Promexa, México, 1982, p. 785.

de etiquetas y caldos en una comida. Sin embargo, alguien me dijo una vez que dos vinos en la comida sí que hacen falta. El paladar se acostumbra pronto y requiere cierta variación. La idea me atrae.

El caso es que colocar toda la cava en la mesa resultaba –en aquella época– algo muy chic. La comida del Segundo Imperio era clasicista. Muchos nobles imperiales provenían de la burguesía e intentaban esconder su sangre plebeya tras la ostentación. En la obra de Zola, de cuando en cuando aparece algún personaje verdaderamente elegante. La mesura puede ser un signo de elegancia. Es el caso del citado Baron Gourard (el del champán con langostinos): Exquisito, pero escasito. En contra del refrán castellano, no es de buena crianza el llenar mucho la panza.

Zola despelleja inmisericordemente a los advenedizos. Los invitados a los banquetes se comportan como pelagatos muertos de hambre. Estamos en el París de los grandes bulevares, que luego imitarían las ciudades con pretensiones cosmopolitas. Ahí está nuestro Paseo de la Reforma, otrora Paseo del Emperador (Maximiliano). Los capitalistas franceses enriquecidos con los mercados coloniales, enloquecen y se abajan ante una mesa suculenta. Los nuevos ricos carecen del señorío de la sangre y los siglos. Son tan ricos que matan un caviar y un paté para comer todos los domingos. O como dijo un conocido mío: "Profe, a mi papá le gusta mucho un vinito, el Brutus, y lo tomamos todos los domingos". Mi estudiante bebía *Petrus*, pero lo del latín no se le daba.

Cualquiera de los ricos personajes de Zola podría cenar opíparamente en casa. La gratuidad desata la incompostura. Burgueses al fin y al cabo, quieren comer gratis.

Después de Luis XVI, republicanos y nobles conviven en Francia. El restaurante nace de esta fusión. El noble antiguo no comía fuera de su palacio o castillo, si lo hacía, era como una cortesía con un par o una deferencia con el pueblo. Los nobles medievales asistían a banquetes públicos. El "nuevo rico", en cambio, sale a la calle a comer sin necesidad. Comiendo en locales caros, muestra publicamente su riqueza.

Terror en una cava

"La pared del fondo y casi toda la derecha están ocupadas por botellas extendidas en botelleros de alambre plastificado siguiendo un orden visiblemente canónico: primero los llamados vinos de mesa, luego los Beaujolais, Côtes du Rhône y vinos blancos del Loira del año, después los vinos de conservación corta (...)"
Georges Perec, *La vida instrucciones de uso*

El suspenso también se puede construir a partir de las viandas. El cuento *La barrica de amontillado* de Edgar Allan Poe sitúa un asesinato en la oscuridad de una cava palaciega. Según Julio Cortázar, este cuento es extraordinario por la brusca carencia de toda descripción del ambiente. A la tercera o cuarta frase estamos en el corazón del drama, asistiendo al cumplimiento implacable de una venganza. Tiene razón Cortázar: Poe no pierde el tiempo en descripciones superfluas. No obstante, la oscuridad de la bodega no es anecdótica; se integró al *suspense*.

El asesino conduce a su incauta víctima a la cava, donde será emparedada viva, so pretexto de catar un vino amontillado. El asesino atiende con zalamería al infeliz en las bodegas del palacete. La cava será su tumba, lugar ideal para el emparedamiento. Por lo visto, a Poe le gustaba este tipo de muerte para sus personajes.

Poseer una buena cava no es poca cosa. El suelo debe ser de arcilla, la humedad escasa y la temperatura estable (en las cavas modernas, el termómetro y el hidrómetro han sustituido la fina sensibilidad del bodeguero). Luz, poca, y de preferencia nula. Las botellas deben descansar en paz, como los difuntos. Los movimientos imprudentes estropean el vino de calidad. Silencio y oscuridad. A la cava entra exclusivamente el señor de la casa, su mayordomo y los íntimos. El narrador conduce a la víctima a las profundidades del palacio:

> ¡Amontillado! Lo han engañado. Y en cuanto a Luchesi, repito que es incapaz de distinguir el jerez del amontillado." (...) —Debe usted tomar algunas precauciones, un trago de Médoc le defenderá de la humedad. (...) Rompí una botella de vino de Grave y se la ofrecí. La

> vació de un trago. Brillaron sus ojos, se rió y arrojó al aire la botella haciendo un gesto que no pude comprender.[127]

El catador emite su veredicto al victimario: ¡No es amontillado! El anfitrión empareda vivo al pobre infeliz, no por su sentencia enológica, sino como venganza de antaño. A pesar de todo, por un vino amontillado bien vale correr el riesgo de muerte tan brutal.

Amontillados comunes y corrientes no faltan; los extraordinarios escasean. Un amontillado, al ser más viejo y con mayor carácter y extracto que los finos, debe servirse a 15 °C. Un error de Poe: la cava no es el lugar ideal para probar este vino. Sirva como disculpa del escritor su alcoholismo. Quienes padecen esta gravísima enfermedad no pueden apreciar el vino con libertad de espíritu.

Poe no distrae al lector ambientándonos con largas parrafadas, pero elige el entorno cuidadosamente.

Una habitación para catar profesionalmente no es escalofriante. La catación exige suficiente luz natural; la luz eléctrica y las velas no permiten apreciar de manera óptima las tonalidades del vino. Pero en un lugar luminoso y sin tierra no se puede emparedar a nadie. ¡Pobre Poe!

Comiendo en el Ártico

En el círculo polar Ártico habitan etnias muy diversas. El grupo mayoritario que ocupa las tierras costeras de Canadá, Groelandia y Alaska fueron conocidos por los europeos en el siglo XVII gracias a las crónicas del viaje del pastor Bihar (1611). Este viajero popularizó la expresión "esquimal", palabra despectiva que significa "comedor de carne cruda". La utilizaban algunos vecinos de estos pueblos. El término con el que los pobladores árticos se nombran a sí mismos es *inuit* y significa literalmente "gente".

La vida de los *inuit* es dura y desabrida. *El país de las sombras largas*, de Hans Ruesch, describe la vida en el Ártico. Resulta tan enternecedora como nauseabunda la escena de una anciana recibiendo

---

[127] Edgar Allan Poe, *Narraciones extraordinarias*, Porrúa, México, 1988, p. 128.

la correosa comida. El cariñoso hijo mastica previamente el bocado para su desdentada madre:

> Se condujeron bondadosamente con la vieja, que ya no podía contar con nadie (...) le dieron de comer, aunque sus manos endurecidas ya no eran capaces de coser y sus dientes, consumidos hasta las encías de tanto masticar pieles, no podían ya ablandar cuero. Le reservaban los bocados más tiernos y Asiak le ponía en la boca comida ya bien masticada; así le pagaba cuanto había recibido de la madre durante la infancia. Era una honesta retribución.[128]

Los *inuit* pierden tempranamente los dientes. Roen espinas de pescado para obtener el precioso calcio, tan necesario para sus huesos. Sin leche, sin vegetales, escasa la luz solar, la obtención y asimilación del calcio es problemática. Seis meses de noche, entre hielos, una dieta basada en pescados y grasas de osos y morsas, descalcifican el sistema óseo de cualquiera. Hoy, muchos de estos poblados son ricos, merced al petróleo. El dinero ha cambiado sus hábitos alimenticios y la comida chatarra invade el país de las sombras largas, particularmente en Alaska, pues en Canadá y Groenlandia —ésta última depende de Dinamarca— los *inuit* han logrado reivindicar su cultura.

Una disertación sobre el champán

"Champán, dados, música o la esposa de tu vecino".
Lord Byron

Para exorcizar los horrores de los hielos eternos recúrrase a las alegres burbujas del champán y sus múltiples aduladores.

Si en *Sostiene Pereira* Antonio Tabucchi deja entrever cierto sibaritismo, en la novelita *Réquiem*, se descara del todo. El autor introduce su propia obra: "La historia se desarrolla a lo largo de un domingo de julio en una Lisboa desierta y tórrida. Es el *Réquiem* que el

[128] Hans Ruesch, *País de las sombras largas*, Ediciones La isla, Buenos Aires, 1975, p. 46.

personaje a quien llamo 'Yo' tiene que interpretar en este libro (...) Pero, por encima de todo, este libro es un homenaje a un país que yo he adoptado, a una gente que me ha amado y a la que yo también he amado". Y claro está, quien adopta Portugal como segunda patria ama sus fogones y parrillas, sus pucheros y mariscadas.

En un estado semiconsciente, entre la vigilia y el sueño, un hombre —"Yo"— se encuentra en Lisboa. Debe encontrarse con un personaje desaparecido, pero ignora cómo. ¿Surrealismo? "Yo" se entrega al azar y recorre las calles de Lisboa, al mismo tiempo que hace inventario de sus recuerdos infantiles. Todo se entrelaza oníricamente. La novela difícilmente se aprecia si no se ha callejeado por la vieja ciudad. La frecuencia e importancia de las referencias gastronómicas hacen del libro una soberbia introducción a la comida lusitana. Su lectura despierta el apetito. Las recetas consignadas por Tabucchi me hacen agua la boca. Nada que ver con las carnes frías y correosas del polo norte.

Un discreto comentario sobre el champán hace las veces de aperitivo para *Réquiem*. Escribe Tabucchi:

> ¿Tiene *champagne* francés? Laurent-Perrier y Veuve Clicquot, respondió, ambos al mismo precio y bien fresquitos. ¿Cuál me aconseja? pregunté. Mire, dijo con aire de entendido, hacen mucha publicidad del Veuve Clicquot, si uno lee las revistas parece el mejor champagne del mundo, pero yo creo que es un poquitín ácido, y además no me gustan las viudas, nunca me han gustado, en fin, si yo fuera el señor, compraría el Laurent-Perrier, y además cuesta lo mismo, como le he dicho.[129]

El comentario del camarero con quien dialoga el onírico personaje no es del todo acertado. Perrier-Joüet, dirigida desde Inglaterra por una trasnacional americana, tiene una botella bonita, pero no es la mejor. Krug es mejor marca, sin desdoro de la viuda y de Dom Pérignon.

A pesar de los reparos del mesero, la Viuda es bebida linajuda. El champagne Veuve Clicquot surgió oficialmente el 3 de enero

[129] Antonio Tabucchi, *Réquiem*, Anagrama, Barcelona, 1994, p. 23.

de 1772, el día en que Philippe Clicquot anunció la "fundación del negocio de vinos con la marca de Clicquot". Su familia poseía varios viñedos. Monsieur Clicquot, joven de veintinueve años, se propuso exportar vino de calidad. En 1780 llegó a Rusia la primera caja de botellas. El águila bicéfala de los Romanov se embriagó con el champán. A los zares se les pasó la mano y ya sabemos como terminó la historia. La revolución acabó con la aristocracia rusa.

En 1798 Philippe incorporó a su hijo François al negocio, quien acababa de casarse con Nicole-Barbe Ponsardin. En 1805 murió François y la esposa se convirtió en la famosa Viuda de Clicquot. Madame tomó las riendas del negocio y resultó una empresaria en toda forma. Escritores y artistas de primera talla se aficionaron al afamado espumoso: Gogol, Pushkin, Chéjov, Julio Verne, Théophile Gautier, Héctor Zagal. Un aspirante a intelectual está obligado a beber el precioso líquido cuyos viñedos cubren las montañas de Reims y el gran valle del Marne.

Madame de Pompadour, amante de Luis XV y entendida en el arte del *affaire* amoroso y adúltero, aconseja con displicencia: "La *champagne* es la única bebida que deja a la mujer igual de bella después de beberla". Caviar del Caspio y champán francés, maridaje perfecto. ¡Champán, champán, champán! Antes, durante y al final de la comida puede beberse el burbujeante vino. Es un elixir universal. Muy lejos están todavía los espumosos vinos bohemios de codearse con las grandes champañas... pero algún día lo lograrán.

Finalmente un consejo: las imitaciones corrientes de champán deben acompañarse con aspirinas.

De nuevo a la cocina lisboeta

> "Esta cocina portuguesa se encontró con Especiería en los siglos XV y XVI, y entonces se perfumó como una gran cortesana, y se llenó de canelas, pimientas y frutas tropicales".
> Álvaro Cunqueiro, *La cocina cristiana de Occidente*

El carácter festivo del champán contrasta con la zafiedad de platillos cotidianos. La *feijoada*, especie de fabada con alubias, carne, salchi-

chas y verdura, es de "diario". Quizá los portugueses pobres estén cansados del guiso, pero la *feijoada* es uno de los atractivos de Lisboa, junto con su museo de azulejos y sus nostálgicos *fados*. Se lee en *Réquiem*:

> Gracias, buen provecho, dije, pero si no le importa esperaré hasta que haya acabado de comer, me quedaré aquí fuera esperándolo. *Feijoada*, comentó el Guarda del cementerio como si no me lo hubiera oído, todos los días *feijoada*, mi mujer sólo sabe hacer *feijoadas*.[130]

Como si un chino exclamara "¡Otra vez arroz!" y un mexicano "¡Otra vez frijoles!". Y lo uno y lo otro entusiasma al extranjero. La variedad del menú es un privilegio; la rutina, un castigo.

A pesar de las protestas de los personajes de *Réquiem*, la grandeza culinaria de un país se mide en la mesa cotidiana. Todos los pueblos han inventado platos festivos. Bodas, bautizos, cumpleaños reclaman platillos extraordinarios. La mesa de fiesta no es el mejor termómetro de la gastronomía. Lo importante es que las amas de casa sirvan diariamente platillos sabrosos. La cocina del soltero, la de la fonda, la de la cafetería, indican la riqueza gastronómica de una comunidad. La grandeza de una cocina se mide por su comida diaria. Los *steaks* y *T-bones* de fiesta en Estados Unidos suelen ser buenos, pero su comida cotidiana es aberrante: jitomates artificiales, pollo de plástico, aderezos falsificados, hamburguesas y hot dogs.

Por el contrario, en las fondas portuguesas la comida invita a la alegría. En el verano, se asan sardinas a las brasas en las calles, y durante el invierno el sencillo caldo verde reconforta de las nostalgias invernales. Tabucchi escribe un panegírico gastronómico de Portugal.

Los portugueses, a diferencia de los feroces iberos, son individuos de trato gentil y delicado. La cortesía queda patente en el modo en que el misterioso personaje de *Réquiem* recibe explicaciones culinarias de todo tipo. "Si el señor quiere", "El señor corta", "El señor riega".

---

[130] *Ibid*, p. 31.

> Si el señor quiere hacer un buen *sarrabulho* tiene que preparar la carne el día anterior, corta el lomo en trozos regulares y los pone en adobo con los ajos picados, vino, sal, pimienta y comino, al día siguiente se encontrará una carnecita muy aromática, el señor coge una cacerola de barro y corta en ella el tocino entreverado, que es como se le llama a la grasa de las tripas, y lo deja derretir a fuego lento, pone a sofreír los tacos de carne en la manteca de cerdo con el fuego más fuerte y después lo deja cocer muy despacio, cuando la carne esté casi cocida se riega todo el adobo del día anterior y se deja evaporar, entretanto, el señor corta la tripa y el hígado y los sofríe en la manteca hasta que quede todo bien dorado, aparte rehoga la cebolla con el aceite y lo une con el cuenco de sangre cocida, después lo junta todo en la cazuela y el *sarrabulho* ya está preparadito, lo aliña con comino si le apetece y lo acompaña con patatas, gachas o con arroz.[131]

Junto con la comida, aparecen largas digresiones y recetarios de bebidas:

> Su *sumol* de piña, dijo con expresión enojada el Barman del Museo de Arte Antiguo, depositando el vaso en la mesita. (...) Servimos bebidas alcohólicas y todo, pero desgraciadamente los clientes sólo beben *sumol* y limonadas. Yo necesito el *sumol* porque me ayuda a hacer la digestión, dije, hoy he tenido un almuerzo un tanto pesado y todavía no he acabado de digerirlo. Con el alcohol se hace mejor la digestión, dijo el *barman* del Museo de Arte Antiguo, sólo las bebidas alcohólicas facilitan la digestión, el señor, que es extranjero, debería saberlo.[132]

El Sumol de piña o de naranja es una bebida gaseosa aromática y muy azucarada. Mi gastroenterólogo, experto en estos menesteres, suscribe científicamente la opinión del barman sobre el alcohol. Los licores y vinos cortan la grasa; ahí radica el valor terapéutico de una copa de grappa italiana corriente o un elegante coñac.

---

[131] *Ibid*, pp. 40-45.

[132] *Ibid*, p. 66.

Los denuestos contra "las aguas negras del imperialismo yanqui" no faltan en *Réquiem*. El camarero portugués, indignado, arremete contra el turismo americanizado. En realidad, todos los europeos hacen aspavientos contra los gringos y la Coca-Cola. Pero a la hora de la verdad se visten como ellos, consumen refresco y pagan por él un precio exorbitante.

> Y beben *Coca Cola*, añadió, se pasan el día bebiendo esa porquería, no sé si el señor ha estado alguna vez en la playa de Oeiras en lunes por la mañana, está todo lleno de chapas, es una alfombra de chapas. ¿Chapas?, dije, no conozco esa palabra. Es el tapón de la botella, dijo el Revisor del Tren, es así como la gente los llama.[133]

En México diríamos corcholatas. La playa Hornitos de Acapulco debe haber inspirado a Tabucchi cuando escribió este diálogo. Las playas de la costera acapulqueña son *land art*, una síntesis de performance con *ready made*. Corcholatas, latas de cerveza y algunos descendientes de Godzilla en bikini. Gajes del turismo.

Portugal, país minúsculo, vive volcado hacia el mar: pescados y mariscos. La influencia asiática se percibe en su amor al arroz y a las especies. La vena mediterránea, en su admiración por el ajo y el vino.

Por ejemplo, el arroz con rana pescadora, llamada tamboril, lleva tomate, ajo y hojitas de cilantro (para quienes piensan que esta hierba es exclusiva de México). Se sirve hirviente, en un recipiente de barro, como las angulas.

La *açorda* de mariscos es una variedad de gachas de pan duro casero con ajos y hojas de cilantro fresco, a las que se añaden gambas y otros mariscos. El preparado se revuelve con huevos frescos. Según la receta más sencilla, la sopa alentejana se confecciona con agua salada.

Tabucchi no comparte la opinión de Hipócrates (la sopa para los enfermos) y mucho menos la manía de Mafalda. El italiano se aprovecha de la voz de uno de sus personajes para cantar un himno en loor de una sopa, potaje pueblerino y no precisamente ligero:

---

[133] *Ibid*, p. 85.

> Yo prefiero las sopas, no sé si le gusta la poejada [guiso hecho de pan duro, ajo, cebolla y queso fresco, que se adereza con pojeo (poleo)], hay dos maneras de hacer la poejada, una es con queso fresco y la otra es con huevos, que es como se hace en el Bajo Alentejo, yo soy de allí, del Bajo Alentejo, y cuando pienso en mi infancia no puedo dejar de acordarme de la sopa de poleo con huevos que me hacía mi abuela, nuestro cocinero la hace también, pero, ya ve, aquí en la ciudad las cosas salen de manera diferente, la comida queda siempre más sofisticada, no tiene casi nada que ver con la poejada, es una especie de sopa para personas finas.[134]

El único viso de comida para enfermo de la *poejada* es el uso del poleo, planta desconocida en muchos países de América. Es una herbácea anual, con tallos tendidos, ramosos y velludos, cuyas flores son moradas o azuladas. Desprende un agradable aroma. Abunda silvestre a la orilla de los arroyos. Las amas de casa españolas la utilizan para preparar remedios estomacales. Con tal propósito bebí mi primera infusión de poleo, después de una cena con migas de pastor y chuletas de cordero en un pueblo de la ribera del Ebro. La patrona de la casa donde me hospedaba, se apiadó de mí y me ofreció la cura. Dudo, con todo, que el poleo sea capaz de neutralizar el embate de la cebolla y el ajo de la poejada.

Llamo la atención sobre un detalle. La abundancia de pan denota pobreza. Los carbohidratos, por muy sazonados que estén, ocultan los sinsabores proletarios. También es un indicio de pasada pobreza el gusto por las ranas (los franceses también las comen). Julio Camba ha hecho notar que mucha hambre tuvo la persona que por primera vez se merendó un batracio. En México, los aztecas comían los enormes ajolotes y los tenían por un platillo refinado. Sin embargo, no debe confundirse el ajolote con el renacuajo. Éste último es una rana en metamorfosis. El auténtico *axolotl* es un anfibio adulto, una especie distinta.

Otro detalle apuntado por Tabucchi es la creencia generalizada de que en los pueblos se come mejor. Esto era verdad cuando los medios de comunicación estaban poco desarrollados y las peque-

---

[134] *Ibid*, p. 103.

ñas poblaciones ofrecían alimentos frescos del lugar. La vida cambia y no es raro que los productos de mayor calidad se exporten a otros países. En Alemania se puede beber un café tan bueno como en Chiapas. El dinero manda y las grandes ciudades reciben diariamente carretadas de frutas, verduras, mariscos frescos. Además, la comida de pueblo —si el pueblo es "pueblerino"— resulta monótona. A los turistas citadinos nos gusta el exotismo de sus mesas, porque queremos escapar de la urbanidad industrial. Sin embargo a la hora de la verdad, las grandes ciudades ofrecen una gama muy amplia de cocinas, contra las cuales quedan en desventaja los poblados pequeños.

Para colmo, no basta la calidad de los alimentos. La técnica, el proceso, también importan. Muchos productores carecen de la tecnología adecuada. Chiapas produce un cacao extraordinario, pero los belgas, austriacos, suizos y franceses saben prepararlo. Son ellos los maestros de los rellenos: *tofee, fondants, crocante, gianduja, praliné, nougat, palets, ganaches*. Henri Nestlé, Daniel Peter, Rodolphe Lindt, fundadores de la industria suiza de chocolate no nacieron en el Soconusco.

Todo esto viene a la mente con ocasión de una novela de Tabucchi y Lisboa. Perfecto corolario de *Réquiem* es un menú compuesto por platillos con nombres de poetas y otras personalidades. Animo al lector a escudriñar ese libro con afán goloso... y literario.

Por mi parte, sólo una vez en mi vida he tenido la oportunidad de asistir a una comida "poética". Alicia Gironella y Giorgio De Angeli ofrecieron un magnífico banquete en el antiguo Colegio de Niñas —hoy club de banqueros— de la ciudad de México. Los platillos giraron en torno a personajes de las letras mexicanas. Me encantó un caldo con ravioles rellenos de chicharrón. Fue en 1998. Por tonto, no guardé la minuta. En honor de Octavio Paz, *Vislumbres de la India*, se sirvió una gelatina con miel de abeja y una hojita de plata, reminiscencia del subcontinente asiático. No recuerdo qué se sirvió en memoria de don Alfonso Reyes y Salvador Novo.

En cuanto a la crítica contra la nueva cocina, es un tópico aquello de que su novedad está en la mente, no en la mesa. Me da lo mismo. Casi todos los encantos de la vida provienen de la sugestión mental. Nos enamoramos de la imagen que fabricamos de

una mujer, no de su mona nariz con verruguitas y su temperamento eternamente menopaúsico. Ellas, por su parte, se casan con un príncipe, no con un hombre calvo y regordete, ávido de cerveza y fútbol. La mitad del tiempo vivimos en nuestros pensamientos y no en la realidad, y esto pasa también en la mesa.

La cocina del hambre

Hambre, templanza y ayuno

"Un corazón radiante viene bien en las comidas,
se preocupa de lo que come".
Eclesiástico 30, 25

No confundamos austeridad con hambre. La templanza es una virtud, una cualidad positiva adquirida con esfuerzo. La austeridad de vida despierta la admiración de nuestros congéneres (y el dispendio, la envidia). Los héroes clásicos no son tipos glotones y borrachos.

Plutarco, por ejemplo, encomia la austeridad de Alejandro Magno en su libro *Vidas paralelas*. El título toma su nombre de la estructura del libro. El moralista latino compara entre sí a grandes caudillos del mundo antiguo. Al mítico fundador de Roma, Rómulo se le compara con el igualmente mítico Teseo, fundador de Atenas. La vida de Alejandro hace mancuerna con la de Julio César. Total, que Plutarco es el antecedente romano de esos folletitos de *Vidas ejemplares*, cuadernitos que utilizaban nuestras abuelas para conminarnos a ser buenos como san Felipe de Jesús y san Martín de Porres.

Alejandro Magno, hijo de Filipo de Macedonia, fue uno de los conquistadores más grandes del mundo. En pocos años dominó el Imperio Persa; las huestes griegas llegaron hasta la India. A pesar de ser el dueño del opulento Medio Oriente, Alejandro fue poco dado a la molicie, al menos esa es la versión oficial. Nos amonesta el moralista:

> [Alejandro] examinaba a los encargados de las provisiones y la cocina, sobre si estaba en su punto todo lo relativo a la cena, yendo siempre a cenar tarde y después de anochecido. Su cuidado y esmero en la mesa era extraordinario sobre que a todos se les sirviese con

> igualdad y diligencia. (...) En cuanto a manjares era muy templado: de manera que cuando por mar le traían frutas o pescados exquisitos, distribuyéndolos entre sus amigos, era muy frecuente no dejar nada para sí. Su cena, sin embargo, era siempre opípara.[135]

El conquistador cultivaba la hospitalidad. Su biógrafo hace del guerrero un dechado de sus virtudes, un semidiós. Incluso en la misma mesa, Alejandro está por encima de los mortales. No obstante, corren rumores de que bajo los vapores del alcohol mató a su mejor amigo. Olvidó la mofa que, siendo un joven príncipe, hizo de su padre borracho.

Había fiesta en la corte de Filipo. El rey macedonio, esposo de Olimpia, proyectaba conquistar el Imperio Meda. El banquete se alargó y Filipo bebió de más. Su hijo Alejandro, insolente, aludió en voz alta al reprobable estado de su padre. El monarca se levantó airado, con la intención de golpear al malcriado y en el intentó cayó por los suelos. El joven Alejandro no se tentó el corazón y gritó a los comensales: "¡Este hombre no puede pasar de un lugar a otro y pretende cruzar de Grecia a Asia!". Lástima que olvidara esta máxima cuando se erigió el Amo de Persia.

También a Alejandro se atribuye aquella nefasta teoría de que hay que desayunar poco para estar ágil durante el día, comer templadamente para cenar con apetito, y cenar con moderación para conciliar el sueño. Si el monarca aplicó este consejo en campaña, entiendo por qué sus huestes se negaron a cruzar el río Indo para continuar la conquista. Suerte que tuvo Alejandro de no ser decapitado durante un motín de soldados hambrientos. Ningún liderazgo sobrevive al hambre.

Moralista y todo, debemos al mismo Plutarco la célebre anécdota de Lúculo, militar romano cuya reputación era una rara mezcla de sibaritismo y reciedumbre:

> Un día que cenaba solo y que no tenía invitado a la casa, sus criados le sirvieron una cena mediocre y él [Lúculo] se enfadó y llamando a su mayordomo le riñó. El mayordomo para excusarse, le dijo que como

[135] Plutarco, *Vidas paralelas*, Porrúa, México, 1987, p. 225.

> no había prevenida persona invitada a cenar había creído que no debía servir una cena más suntuosa. "¡Cómo, bribón —respondió Lúculo—, no sabías que Lúculo cenaba esta noche en casa de Lúculo!".

La sabiduría popular resume la actitud del mayordomo: "Donde hay confianza, da asco", pues muchas cocineras y amas de casa reservan sus maravillas culinarias para cuando hay invitados. Olvidan que nosotros somos nuestros propios huéspedes.

El justo intermedio entre Lúculo y Alejandro acaso está en Teresa de Ahumada, cuyas observaciones sobre el régimen alimenticio de las monjas melancólicas ya fue comentado. No le falta razón: la melancolía, la depresión, se asocian con la falta de apetito.

No todo ayuno es motivado por la devoción religiosa. Hay quien ayuna por vanidad (para guardar la línea); hay quien ayuna por salud (el colesterol); o por razones políticas (las huelgas de hambre). Y hay quien guarda el ayuno por ese azote que es la anorexia. Esta cruel enfermedad fatiga el alma y destroza el cuerpo. Muchos publicistas la propician, pues irresponsablemente ofrecen modelos de belleza patológicos y obligan a las jóvenes a vivir bajo el yugo obsesivo de la dieta. Cuántos "machos" son culpables de las muertes por anorexia; vanidosos y estúpidos exigen a la mujer una esbeltez enfermiza. Resulta inmoral orillar a nuestras mujeres a vivir de ensaladas y verduras para satisfacer nuestro ego. La novia, la esposa no es un trofeo de caza para presumirse ante los amigos.

El colmo de las hambres es el ayuno para romper un récord. Franz Kafka (1883-1924) relata las desdichas de un "ayunador profesional" en su cuento *El artista del hambre*. Este pobre individuo —me refiero al personaje, no a Kafka— fue incomprendido y terminó en crisis existencial:

> —Toda mi vida deseé que admirarais mi resistencia al hambre —dijo el artista del hambre.
>
> —Y la admiramos —repúsole el inspector.
>
> —Pero no tendrías por qué hacerlo —dijo el ayunador.
>
> —Bien, de acuerdo, no la admiraremos —repuso el inspector—; pero ¿por qué no hemos de hacerlo?

—Porque me es imprescindible ayunar, no puedo evitarlo —dijo el ayunador.
—Eso es evidente —dijo el inspector—, pero ¿por qué no puedes evitarlo?
—Porque —dijo el artista del hambre alzando un tanto la cabeza y hablando en la misma oreja del inspector para que no dejaran de oírse sus palabras, con los labios alargados como si fuera a dar un beso—, porque nunca encontré comida que me agradara. De lo contrario, créeme, no habría hecho ningún cumplido y me habría hartado como tú y los demás.[136]

El cuento del ayunador termina mal: un relato verdaderamente "kafkiano", si es que a Kafka atribuimos la irracionalidad y la sordidez como características distintivas. Y por aquello del autoritarismo irracional de los mecanismos burocráticos, se afirma: "si Kafka hubiera nacido en México, sería un autor costumbrista".

La guerra, partera del hambre

"Madre antigua y atroz de la incestuosa guerra/
borrado sea tu nombre de la faz de la tierra".
Jorge Luis Borges, *El hambre*

Tan terrible como la depresión es el hambre. Según la mitología griega, Ares, dios de la guerra, traía en su cortejo algunas divinidades menores: el miedo, la peste y el hambre. Entre los cristianos, el hambre no es una hija del bélico Marte, sino uno de los temibles jinetes del *Apocalipsis*, una de las calamidades que antecederán al fin del mundo. Hambre, guerra, peste y muerte son los siniestros jinetes de la noche. Rara vez cabalgan aisladamente. El hambre acompaña a la guerra, tras de ella vienen la enfermedad y finalmente, la muerte. La guerra deja cicatrices en el alma y en el cuerpo. Los niños sufren desde la cuna el azote del hambre. Los viejos muertos en los tiempos

[136] Franz Kafka, *La metamorfosis y El artista del hambre*, Editores Mexicanos Unidos, México, 1981, p. 98.

de lucha sufren lo indecible: la muerte de sus hijos y sus nietos, la soledad y el desamparo, la agonía en un catre entre ruinas. Qué bien reza la imprecación de Borges: "¡borrado sea tu nombre de la faz de la tierra!". Vaya que somos imbéciles festejando batallas. Vaya idiotez la nuestra. Gastamos en misiles el dinero para comida y medicina.

En la antigüedad, los soldados saqueaban los graneros, arrasaban las cosechas, talaban los árboles frutales de los enemigos. Se proponían perpetuar el hambre de los vencidos. Esta barbarie no es exclusiva del mundo antiguo. Vietnam, Camboya, la antigua Yugoslavia han sido flagelados por esta maldición. Ni siquiera las marcas de la Segunda Guerra Mundial han desaparecido del todo. En la República Checa, las cartas de los restaurantes indican los gramos de cada platillo, costumbre heredada de las épocas en que cada gramo de mantequilla y carne estaba meticulosamente racionada.

Otra perla de esta sarta de imbecilidades bélicas fue la guerra civil española. La tragedia costó un millón de muertes y dejó tras de sí una estela de odio y hambre. Al estallar la contienda, el hambre asoló con especial dureza la zona republicana. Los nacionalistas dominaban las zonas agrícolas de España. La victoria franquista igualó la geografía con el macabro rasero de la escasez. A los destrozos de la guerra fratricida, se añadió el cerco internacional de los aliados. Terminada la Segunda Guerra Mundial, la represalia contra Franco por sus coqueteos con Hitler y Mussolini no se hizo esperar. Se aisló diplomáticamente a España y la penuria se agudizó en el país. La novela *Nada* de Carmen Laforet (1921-2004) describe los horrores cotidianos en una nación herida por la intolerancia, la incomprensión y la irracionalidad. Los estómagos vacíos claman por comida.

> No seas tozuda, sobrina —me dijo Juan— te vas a morir de hambre. (...) Me había cogido bebiendo el agua que sobraba de cocer la verdura y que estaba fría y olvidada en un rincón de la cocina, dispuesta a ser tirada. Antonia había gritado con asco:
> —¿Qué porquerías hace usted?
> Me puse encarnada. —Es que a mí este caldo me gusta. Y como veía que lo iban a tirar (...).[137]

[137] Carmen Laforet, *Nada*, Ediciones Destino, Barcelona, 1978, p. 124.

Popular entre los hijos de la posguerra española es la frase "El hambre es el mejor condimento". El personaje central de *Nada* explica sus descubrimientos gastronómicos:

> [Con el hambre] aprendí a conocer excelencias y sabores en los que antes no había pensado; por ejemplo, la fruta seca fue para mí un descubrimiento. Las almendras tostadas, o mejor, los cacahuetes, cuya delicia dura más tiempo porque hay que desprenderlos de su cáscara, me producían fruición.[138]

Todavía hoy, los europeos se escandalizan frente a los dispendios de los turistas yanquis y latinoamericanos. ¿No le sacamos el migajón al bolillo? ¿No regresamos platillos enteros cuando no nos gustan?

Líneas más adelante, Laforet habla de la sopa aguada, con la que sazonada con escasas especies, intenta camuflar la hambruna:

> Daban una sopa que me parecía buena, hecha con agua hirviente y migas de pan. Esta sopa era siempre la misma, coloreada de amarillo por el azafrán o de rojo por el pimentón; pero en la "carta" cambiaba de nombre con frecuencia.[139]

Como una cruel ironía, el azafrán que se podía consumir en la hambreada España se hubiese podido vender muy caro en el extranjero. Se cuenta que uno de los dirigentes republicanos, previendo la derrota, escapó hacia América con una maleta llena de azafrán, más ligero que el oro, y muy valioso también. Una buena paella valenciana exige el amarillo producido por el pistilo de esas flores, lamentablemente sustituido por colorantes artificiales en tantos restaurantes de postín.

El hambre traspasa fronteras. Durante la ocupación alemana de París, los habitantes de la *Ville Lumière* comieron gatos y hubieran pasado a otras especies de no ser por el fin de la guerra. Paradójicamente, los grandes hoteles y restaurantes siguieron ofreciendo

---

[138] *Ibid*, p. 125.

[139] *Idem*.

elegantes menús. Sólo que entonces eran exclusivamente para los oficiales nazis, quienes, a diferencia de los militares norteamericanos, sí apreciaban la alta cocina de los hijos Escoffier. Liberada Francia por los aliados, los gringos despreciaron terrinas y quesos e importaron chicles y tabaco rubio. Los franceses no han perdonado este despecho.

Los mexicanos tampoco desconocen el arte de cocinar animales domésticos. A Oscar René Cruz le preguntaron una vez: ¿Cómo se comerían los aztecas a los perros? Contestó mi ingenioso amigo: igual que hoy día, como barbacoa.

La cartilla de racionamiento simboliza el hambre burocrática. El infame librillo fue un texto dictatorial, paliado por el mercado negro al que solo tenían accesos los ricos y privilegiados. Café, azúcar, carne fueron artículos de lujo en la Europa de la posguerra. Y en particular en España donde la escasez se alarga. Esto explica, tal vez, la fruición con que tantos españoles entrados en años se acercan a la mesa:

> Los últimos días del mes los pasé alimentándome exclusivamente del panecillo de racionamiento que devoraba por las mañanas (...) Me acuerdo que sentía un hambre extraordinaria cuando tuve de nuevo dinero en mis manos, y que era una sensación punzante y deliciosa pensar que podría satisfacerla enseguida. Más que cualquier clase de alimento, deseaba dulces (...) Hasta entonces no había sospechado que la comida pudiera ser algo tan bueno, tan extraordinario.[140]

Alrededor de la guerra civil resultan patéticos los versos de Miguel Hernández, escritos a raíz de una carta de su esposa. Su mujer le cuenta con tristeza que únicamente come pan y cebolla. El poeta, en prisión por haber apoyado a la República, sólo puede enviar a su pobre niño unos versos, que poco podían nutrir el cuerpo del pequeño:

> La cebolla es escarcha
> cerrada y pobre.

[140] *Ibid*, p. 127.

Escarcha de tus días
y de mis noches.
Hambre y cebolla,
hielo negro y escarcha
grande y redonda.

En la cuna del hambre
mi niño estaba.
Con sangre de cebolla
se amamantaba.
Pero tu sangre,
escarchada de azúcar,
cebolla y hambre.[141]

Compartir el hambre es una de las más convincentes pruebas de amor. Los enamorados se murmuran al oído: "Contigo, pan y cebolla", dando a entender su disposición a pasar hambres con tal que sea en compañía de su pareja. Ofuscados por el romanticismo, quizá no sean plenamente conscientes de su promesa... ¡Pan y cebolla! Invoco contra esta locura el sensato refrán: "Las penas con pan son buenas".

Los hambrientos hijos de la carne

"(...) a fuerza de comer bistecs (sic) delgados
y duros habían dedicado a los *chateaubriands* y
al solomillo un verdadero culto".
Georges Perec, *Las cosas*

El hambre puede ser universal: hambre de todo, prólogo de la inanición, una de las peores formas de morir. Primero el hambre, la sensación de vacío en el estómago y la fantasía que, alocada, imagina suculentos manjares. Después, el dolor: los jugos gástricos devoran los tejidos estomacales. Jaqueca, mareos, somnolencia, agotamiento generalizado, falta de destreza mental. Una punzada atroz, náu-

[141] Miguel Hernández, *Obra completa*, Tomo I, Losada, Buenos Aires, 1997, p. 500.

seas y, finalmente, pérdida del apetito. El hambre se ha transformado en dolor puro: la entrada a la agonía.

El hambre puede ser particular. Los marineros –sus encías llagadas por el escorbuto— añoraban las frutas frescas, ricas en vitamina C. Los diabéticos mueren deseando azúcar mientras nadan en sangre dulce. Los pobres quieren comer carne. La dieta carnívora tradicionalmente ha sido dieta de señores y de nobles. Los pobres tienen vedada la carne. La naturaleza se vengaba de los aristócratas provocándoles gota, pero ni siquiera el ácido úrico hacía que compartieran los filetes y solomillos. Los lores ingleses vivieron gotosos por exceso de *roast beef* y piernas de cordero, mientras los campesinos irlandeses morían de hambre.

El ansia carnívora puede despertar fuerzas arrolladoras y destructivas. La novela *El señor de las moscas*, escrita por William Golding (1911-1993), se inspira en la necesidad cultural de ingerir proteínas animales. Un grupo de niños provenientes de excelentes escuelas inglesas naufraga en una isla tropical. Los sobrevivientes se organizan espontáneamente en dos bandos. Ralph, seguido entre otros por el típico gordito a quien todos molestan, se concentra en mantener encendida una hoguera. El fuego es la única manera de llamar la atención de los buques de rescate. Ralph encarna los ideales civilizados. Por otro lado, Jack comanda a los cazadores, chicos que persiguen jabalís para comer. El hambre de carne. Al final, la rivalidad estalla. El aislamiento embrutece a los escolares. Los púberes cazadores exterminan al bando "civilizado". Quienes comen carne se imponen por la violencia. Sólo Ralph salva el pellejo y eso por un pelo: un marinero lo rescata en el último momento. Los chicos bien educados, hijos de la desarrollada Inglaterra, se convierten en una manada de lobos.

La lucha entre ambos bandos se desata porque un par de niños deja apagar el fuego. Jack los reclama para sus tareas cinegéticas sin tomar en cuenta la importancia de mantener viva la hoguera. Después de golpes y recriminaciones, los dos grupos terminan asando el cerdo:

> Se transformaron en un círculo de muchachos alrededor de la fogata en un campamento, y hasta Piggy y Ralph sintieron su atractivo.

> Pronto salieron algunos muchachos cuesta abajo en busca de más leña, mientras Jack se encargaba de descuartizar al cerdo. Intentaron sostener la res entera sobre el asador. Acabaron por cortar trozos de carne y mantenerlos sobre las llamas atravesados con palos, y aún así los muchachos se asaban casi tanto como la carne.
>
> A Ralph se le hacía agua la boca. Tenía toda la intención de rehusar la carne, pero su pobre régimen de frutas y nueces, con alguno que otro cangrejo o pescado, le instaba a no oponer ninguna resistencia.[142]

Por un bistec, relato de Jack London también es dramático. De nuevo el hambre de carne. Se trata de un hombre que trabaja con su cuerpo y para quien la carne no es un lujo, sino una necesidad:

> Con el pedazo de pan que le quedaba, Tom King rebanó del plato la última partícula de gachas y masticó con aire meditabundo el bocado resultante. Luego se levantó de la mesa con una inconfundible sensación de hambre en el estómago. Y, sin embargo, él era el único que había comido. A los niños que dormían en el cuarto vecino les habían mandado a la cama antes de la hora acostumbrada para que con el sueño olvidaran que no habían cenado. Su mujer no había probado bocado, y le contemplaba en silencio (...) La harina para hacer las gachas la había pedido prestada a la vecina de enfrente, y los últimos dos peniques que les quedaban los había empleado en comprar pan.[143]

Tom King, boxeador veterano, padece los efectos de la edad...y del hambre. Ya no es un joven y las derrotas se acumulan. Así es la vida de quienes viven de su trabajo corporal, lo mismo albañiles que futbolistas de tercera división.

El hambre azota a la familia de King; el boxeador envejece. Sus puños, su sangre, los nocaut proveen de alimentos a su casa. Paga con hematomas la comida de sus hijos. Conforme declina su fuerza,

---

[142] William Golding, *El señor de las moscas*, Gallimard-Promexa, México, 1982, p. 868.

[143] Jack London, *Por un bistec*, Alianza Cien, Madrid, 1993, p. 5.

disminuyen sus ingresos. King reúne fuerzas para una última e importante lucha contra Sandel, joven y robusto. La esposa de King sabe que su marido debe llegar fuerte a la pelea. Mujer heroica deja que su marido acumule fuerzas con los carbohidratos. El vigor de Tom es un imperativo, de su *punch* depende el porvenir de la familia.

En contra de toda expectativa, la pelea se desarrolla a favor de King. Sandel, robusto y bien nutrido, carece de la experiencia. Pero en el último momento, el veterano desfallece por falta de un bistec en la cena:

> Tenía hambre. No era el hambre común, el hambre que berrea sordamente, sino una debilidad enorme, una palpitación en lo más profundo del estómago, que se comunicaba a todo su cuerpo. Recordó el momento del combate en que había tenido a Sandel en la cuerda floja, a un pelo de la derrota. Con el bistec habría vencido. Pero este le había faltado para asestar el golpe final, y había perdido. Todo por culpa de aquel bistec.[144]

El filete que echa de menos Tom King le sobra a Jack y sus cazadores. Por falta de carne King queda en la miseria. El hambre se cebará sobre sus hijos sin esperanza alguna. Por falta de carne Jack y sus barbajanes aniquilan a las herbívoras huestes de Ralph de *El señor de las moscas*.

Hambre revolucionaria

"En su estómago reinaba la paz. También en su mente".
Agatha Christie, hablando de Poirot

El hambre acaba con las fuerzas, como en el caso de King; pero el hambre también despierta impulsos arrolladores, como los cazadores de Jack y sus cazadores. El hambriento mata e infringe la ley. Por robar un pedazo de pan, Jean Valjean, de la novela *Los miserables* de Víctor Hugo (1802-1885) termina en la cárcel y se desata una

[144] *Ibid*, p. 35.

tragedia de varios capítulos. El hambre es pólvora revolucionaria. Ahí está la blasfema y airada *Oda al pan* de Pablo Neruda. El revolucionario no reza el Padre nuestro suplicando al cielo por un pan; el revolucionario lo arrebata de la mano de sus explotadores:

Por eso, pan,
si huyes
de la casa del hombre,
si te ocultan,
te niegan,
si el avaro
te prostituye,
si el rico
te acapara
si el trigo
no busca surco y tierra,
pan,
no rezaremos,
pan,
no mendigaremos,
lucharemos por ti con otros hombres,
con todos los hambrientos,
por todos los ríos y el aire
iremos a buscarte.[145]

(Por cierto, se bromeaba con el estilo de Neruda diciendo que le pagaban por página y que por eso escribía versos de una palabra).

El subversivo lirismo de Neruda, me recuerda una canción infantil, sumamente cruel:

Los maderos de san Juan
piden pan y no les dan
piden queso
les dan un hueso
que se les atora en el mero pescuezo.

[145] Pablo Neruda, *Residencia en la tierra*, Editorial Origen, México, 1984, p. 153.

Letrilla que sólo puede hacer reír a un niño burgués y rollizo, no a los hijos de Miguel Hernández, ni a tantos otros pequeños hambrientos que mendigan a la salida de opulentos restaurantes.

Los revolucionarios guillotinaron a María Antonieta, esposa del destronado Luis XVI. La frívola reina se ganó el odio de París. Enterada de los tumultos ocasionados por la escasez de pan, la ocurrente monarca exclamó: "¿No tienen pan? ¡Que coman pasteles!" En realidad, la austriaca María Antonieta utilizó la palabra *brioche*, que no equivale a pastel. El *brioche* es un pan esponjoso, ligeramente salado, propio para el *petit déjeuner*. En México, se venden en El Globo y pocos lugares más.

Para comer *brioche* no basta el dinero. Hércules Poirot es meticuloso en su lógica y quisquilloso en la mesa. No cualquier *brioche* es bueno. Después de buscar persistentemente un auténtico *brioche*, Poirot se regodea:

> Hércules Poirot se hallaba sentado frente a la mesa donde solía desayunarse. Tenía a la derecha una humeante taza de chocolate. Siempre había sido un hombre goloso. Para acompañar al chocolate disponía de un brioche. (...) La pasta procedía de la cuarta tienda por él visitada. Tratábase de una confitería danesa, pero que superaba en mucho a la que se decía francesa de las inmediaciones. Un fraude, un engaño claro, era lo que había venido siendo la última.[146]

Pocos gozan de la suerte de Poirot. En el siglo XXI mueren más niños de hambre al día que si tres aviones jumbo se estrellaran cotidianamente contra las extintas torres gemelas de Nueva York. El terrorismo es inhumano, inmoral, como también las hambrunas que mutilan el mundo. Mientras los niños africanos mueren por falta de comida, las naciones opulentas gastan cifras imperdonables en armas. Ya no falta comida en el mundo, el problema es su pésima distribución. El hambre es escuela de odio, partera de la lucha. La aristocracia francesa ofendió a los hambrientos con sus frivolidades. Un monarca, acaso Luis XV, roció sus jardines con azúcar para

[146] Agatha Christie, *Tercera muchacha*, Edit. Molino, México, 1966, p. 7.

imitar la nieve que, en pleno verano, añoraba su amante. Afuera de palacio, la gente moría desnutrida.

El hambre desteje el entramado social. A veces, los hambrientos se arrojan sobre los especuladores para arrebatarles el pan que esconden. Nikolai Ostrovski, en la citada *Así se templó el acero*, es más explícito que Neruda en su *Oda*. Los bolcheviques de Pavel Korchagin arrebatan el alimento:

> Celebraba sesión el Comité Revolucionario (...) —El frente necesita provisiones. Los obreros necesitan comer. Apenas llegamos, los comerciantes y los especuladores de los mercados aumentan enormemente los precios. El dinero soviético no lo aceptan. Venden por dinero viejo o por el de Kerenski. Hoy mismo estableceremos precios fijos. Esconderán la mercancía. Pero entonces llevaremos a cabo registros y requisaremos a las sanguijuelas todo el género. No podemos ser de mantequilla. No podemos consentir que los obreros continúen pasando hambre.[147]

Ostrovski escribió esta obra en los años 30 bajo los dictados del más puro estilo del realismo socialista. El héroe es el joven guardia rojo Pavel: idealista, noble, dechado de virtudes marxistas, que lucha denodadamente por la Revolución en contra de los zaristas y los oligarcas. Tiempos aquellos en que la juventud era idealista —equivocada o no— y no como los universitarios escépticos del siglo XXI. Caído el telón de acero, el hambre se enseñorea en Rusia. Los ancianos carecen de ingresos. La expectativa de vida se ha reducido drásticamente. Los jóvenes —ellas y ellos— se desnudan por todo el mundo en burdeles e internet. Aprovechándose del hambre, se obliga a niños rusos a prostituirse por unos rublos. Los hambrientos hijos de la carne, como el terrible Moloc fenicio, consumen el cuerpo de los pequeños.

---

[147] Nikolai Ostrovski, *Así se templó el acero*, Porrúa, México, 1990, cap. 7, p. 90.

Hambre y picaresca

"A despecho del envidioso/vivirá el ratón gotoso".
Divisa de fonda citada por Maurice Curnonsky

No todas las hambres son trágicas. También las hay picarescas, aunque no por pícaras, menos hambres. Teofrasto (372-287 a.C.), polígrafo y dilecto discípulo de Aristóteles, describe en su libro *Caracteres* algunos tipos que el siglo de oro español hubiera clasificado como "pícaros". Bajo el nombre de *Caracteres* nos ha llegado un conjunto de 30 retratos de "estilos" humanos. En algunos de ellos se palpa el hambre y la miseria, camuflados bajo distintos disfraces. La Acrópolis sólo era una parte de Atenas; también existían barrios pobres.

El aprecio de los atenienses por los insectos habla de estrecheces. También mexicanos comemos jumiles, chapulines y gusanos. El hambre aguza el ingenio y amplía el menú. Aristófanes, por ejemplo, denomina a las langostas —el insecto, no el crustáceo— "volatería de pobres". El Ática no era una tierra fértil y la carne escaseaba, los atenienses menos privilegiados consumían "chapulines", a falta de *T-bones* y arracheras. También el filósofo Aristóteles da consejos útiles para los pobres: las cigarras saben mejor en estado larvario. Y en este caso no era porque el sabio pasara hambre, pues su amistad con Filipo y Alejandro de Macedonia siempre le dio de comer muy bien.

Regreso a los *Caracteres* de Teofrasto. Entre los pícaros hambrientos está el gorrón, un tipo mísero y cicatero. Hay quien afirma que Sócrates fue su prototipo. Este ateniense, padre de la mayéutica, gastaba su tiempo en banquetes y tertulias con el pretexto de "estar buscando la verdad".

Teofrasto destaza con su cálamo al gorrón:

> El gorrón (...) tras celebrar un sacrificio en honor de los dioses, acude a cenar en casa ajena, después de haber preparado su carne con sal para conservarla. Una vez ahí, habiendo llamado al esclavo que lleva como acompañante, le da un trozo de pan y otro de carne que previamente ha cogido de la mesa (...) Cuando va de compras, le saca a relucir al carnicero algún favor que le haya hecho

> y, apostado junto a la balanza, deja caer en ella, de preferencia, un trozo de carne, y si no, un hueso para el caldo. Si triunfa en su intento, tanto mejor; en caso contrario, coge del mostrador un pedazo de tripa y se aparta de ahí en medio de risas.[148]

Los sacrificios griegos —ya se comentó— constituían una magnífica ocasión para un festín. Solamente se ofrecía a los dioses un poco de grasa y huesos; lo demás, para los mortales. El gorrón aprovecha estos sacrificios y se lleva su "itacate", por utilizar un nahuatlismo.

Alcifrón en sus *Cartas de parásitos* y *Cartas de cortesanas* abunda en la tipología del gorrón:

> *Carta de Tambófago a Cipelistes:*
> Tú te ensalzas a ti mismo sin razón (...) Sin embargo, te llevas raciones de comida y, día tras día, llenas completamente tus cestas con una gran cantidad de sobras. En realidad, te comportas como el gramático Arétades, quien afirmaba recientemente, citando un verso de Homero adaptado habilidosamente a las sustracciones de alimentos: "Comamos y bebamos y, luego, llevémonos también algo".[149]

El gorrón se aprovecha de los banquetes ajenos y alimenta a su servidumbre a costa de la mesa ajena. Sobre la costumbre de robar en los mercados, basta visitar un "tianguis" —otro nahuatlismo— para verificar cómo la naturaleza humana no ha cambiado desde que Alcifrón vio la luz por primera vez en el siglo II de nuestra era.

Figura común de los mercados —atenienses y mexicanos— es el individuo contra quien se yergue temible y amenazante la máxima, "si no compra, no *mallugue* [magulle, en castellano culto]":

> El gamberro (...) cuando el mercado está en el momento de mayor afluencia, tras aproximarse a los puestos de nueces, de murtillas o de frutos secos, se pone a comisquear de pie, mientras que parlotea con el vendedor.[150]

---

[148] Teofrasto, *Caracteres*, Gredos, Barcelona, 1988, p. 67.

[149] Alcifrón, *Cartas de parásitos. Cartas de cortesanas,* Gredos, Barcelona,1988, p. 185.

[150] Teofrasto, *Caracteres, op. cit.*, p. 71.

Tal escena no es exclusiva de mercadillos callejeros. En la sección de frutas secas y golosinas de algunas tiendas departamentales se han colocado letreros dirigidos a la apreciable clientela: "La mercancía es para comprarse no para degustar". Menos refinado que este gamberro de Teofrasto (el gamberro...descrito por Teofrasto) es el ladronzuelo satirizado por Alcifrón en la carta *De Acratóminas a Conócrates*:

> Después de encontrar una bandeja muy bien aderezada, un gallo asado y una olla con anchoas y sardinas de Mégara, me apoderé de ellos y, saliendo disparado, busqué un lugar donde pudiera refugiarme y comer a gusto yo solo. (...) Después de devorar a toda prisa cuantos alimentos había en los recipientes, le di a un amigo tabernero la olla y la fuente, reliquias de mi captura, para congraciarme con él.[151]

La carta a Conócrates es una joya gastronómica, muestrario de la afición griega por los platillos de mar. No podía ser menos en una civilización literalmente volcada al Mediterráneo.

Los frutos secos también abundaban en Atenas, como en el resto del Mediterráneo. En la epístola *De gemelo a Eubulo* desfila una suculenta colección de postres, un "hambre" muy distinta de las cantadas por Hernández y Neruda:

> Teníamos ante la vista un pastel que lleva el nombre de Gelón de Sicilia. Yo disfrutaba tan sólo con verlo, mientras que, gozoso, me disponía a paladearlo. Pero la espera era larga, puesto que estaba adornado con golosinas para el final del banquete: pistaches, dátiles y nueces peladas. (...) Te cuento por escrito todo esto, no por estar satisfecho de haber probado este exquisito manjar, sino particularmente, a causa de mi exasperación por tan prolongada demora.[152]

Alcifrón usa con ironía el nombre "Eubulo", cuya etimología griega es "el que apetece bien", quien posee buen apetito.

---

[151] *Ibid*, p. 181.

[152] *Ibid*, p. 182.

El pastel relleno de pistaches —alfónsigos, en castellano antiguo— se come en la actual Turquía. Recubierto con finísimas capas de pasta y bañado con miel, el postre de pistaches se servía antaño en el palacio del Sultán y en el Estambul del siglo XXI se continua ofreciendo al turismo. Vale la pena probarlo aprovechando alguna escala del crucero por el Egeo.

Los pistaches no son un fruto exótico. Los suelos semidesérticos resultan ideales para su cultivo. Por ello, Turquía y California lo producen en abundancia. Sonora y Durango, en México, también podrían llegar a serlo, pero algunos gobernantes y líderes campesinos atrofiaron nuestra agricultura. Nos vemos obligados a importar pistaches, gasolina, agua, carne y tecnología de nuestros vecinos del norte.

Ya de lleno en la picaresca, habrá que hablar de la proverbial hambre estudiantil. *La vida del buscón llamado don Pablos* es un anecdotario de ayunos obligados. El hambre y la condición de estudiante son compañeros inseparables. Los duchos en etimología derivan "estudiante" de "estudia-hambre", quien estudia con hambre. La raíz etimológica se confirma por el término "pobresor", quien habiendo sido "estudia-hambre" se empeñó en seguir estudiando. Quienes nos dedicamos a la academia, podemos dar fe de lo poco que da para comer la universidad, y lo mucho que despierta el apetito el lidiar con la juventud estudiosa.

Francisco de Quevedo y Villegas, racista, antisemita, imperialista, pero *bon vivant* se ríe del hambre universitaria y docta. *La vida del buscón* constituye una referencia obligada para saber de las congojas de los estudiantes pobres en la España Imperial.

Entre cátedras y lecciones, reaparece la eterna olla podrida de las letras españolas. Recordemos la mezquina dieta de don Alonso Quijano, del *Quijote*: "Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos...". Los estudiantes y profesores del siglo de oro también comían olla podrida, pero de muy mala calidad, como tantas comidas "corridas" de fondas universitarias. La descripción que Quevedo hace de una comida de estudiantes acalambra el alma:

> Sentóse el licenciado Cabra y echó la bendición. Comieron una comida eterna, sin principio ni fin. Trujeron caldo en unas escudillas de madera, tan claro, que en comer una dellas peligrara Narciso más que en la fuente.[153]

Narciso, personaje de la mitología griega, era bello y vanidoso. Un día se acercó a beber en un estanque cristalino, vio su imagen reflejada en el espejo y —enamorado de sí mismo— murió de hambre por no dejar de contemplarse en la superficie cristalina. La ironía se entiende. ¡Cómo estaría de transparente y poco sustancioso el caldo! Qué diferencia entre un caldo *quevedesco* y un *consomecito* con su arroz, garbanzos, pollito, cilantro, y ya no digamos de un caldo xóchitl, que hasta queso lleva.

Los detectives del hambre

> "(...) las facultades se agudizan cuando uno ayuna (...) la sangre que se lleva la digestión de los alimentos podría estar mucho mejor empleada, alimentando el cerebro. Ahora bien, yo soy un cerebro, Watson. Todo lo demás que tengo es secundario".
> Sherlock Holmes, en Arthur Conan Doyle
> *La aventura de la piedra de Mazarino*

Matar a alguien de hambre es un tormento particularmente sádico. Durante la dictadura de Hitler, muchos prisioneros fueron ejecutados de esa cruel manera. En algunos campos de concentración, si un prisionero escapaba se ejecutaba, en represalia, a 10 de una manera dantesca: encerrándolos desnudos en una celda y olvidándose de ellos. Muerte por inanición. Así murió san Maximiliano María Kolbe, quien se ofreció voluntariamente como víctima para sustituir a otro preso, padre de familia. A los SS les daba lo mismo un "número" que otro.

---

[153] Francisco de Quevedo y Villegas, *La vida del buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagamundos y espejo de tacaños,* 1626, disponible en: http://fenix.cnice.mec.es/recursos/lectores/clublectura/salalectura2.php?salalectura_id=145 [consultado el 1 de abril de 2014].

Menos macabro, por irreal, es el cuento *El millonario que murió de hambre*, de Ronald Knox. Un millonario se nombra profeta de una nueva secta de influencia oriental. Bien sabemos que en aquellas tierras proliferan las religiones de diversos estilos y colores. El santón decide encerrarse en su gimnasio, rodeado de alimentos, para realizar un experimento místico. Pretende demostrar a sus adeptos que no necesitaba comer. Al poco tiempo se le encuentra muerto: los víveres, intactos. El excéntrico millonario parece haberse suicidado dejándose morir de hambre. Sin embargo, la policía sospecha, pues el "profeta" había contratado un cuantioso seguro en favor de sus seguidores. Los investigadores de la compañía llegan al fondo del asunto. Brendon, el detective, resuelve el caso:

> Jevirson [el millonario] había traído a esos pícaros de alguna parte de América, pues lo que menos tienen es sangre hindú (...) sabían que era rico y quisieron hacerlo desaparecer para obtener mucho dinero (...) Todos ellos habrán alentado al "profeta" como le llaman, en la realización de esos extraordinarios experimentos, convenciéndole de los efectos mágicos de un narcótico común; probablemente fueron ellos los que le sugirieron su retiro en un gimnasio, donde podría estar tranquilo, e insistieron en colocar la cama en el medio del cuarto, diciéndole que debía recibir la luz de la luna para facilitar los resultados o alguna tontería por el estilo (...) Esa noche esperaron que la droga hubiera producido su efecto y ya bien entrada la noche pudieron ver lo que sucedía al pobre Jervison sin que nadie se diera cuenta. Con la ayuda de la escalera horizontal, o tal vez con un cordel, treparon los cuatro hombres al techo, llevando cada uno una cuerda (...) Llevaron consigo unos ganchos de hierro, que ataron a una extremidad de las sogas respectivas; a través de la claraboya vieron perfectamente al pobre hombre, profundamente dormido y, abriéndola, dejaron caer los ganchos. Luego con mucha cautela, los engancharon en cada una de las ruedas de la cama. Lentamente, y con cuidado, tiraron de las cuerdas mientras Jevirson dormía tranquilamente bajo la influencia de la droga, (...) Cuando se despertó colgaba del techo, a una altura de cuarenta pies del suelo, y todavía en su cama. Como la altura era considerable no tuvo ánimo para

> saltar y allí permaneció durante una semana. Si sus gritos de auxilio llegaban al exterior, eran oídos solamente por esos cuatros hombres despiadados, sus asesinos. Tal vez un hombre valiente y arriesgado hubiera saltado, prefiriendo terminar su vida así y no de ese modo desesperante. Pero según usted mismo dijo, era un cobarde tratándose de alturas, y por eso no saltó.[154]

Un digestivo para el hambre

"Un abismo llama a otro abismo", el hambre llama al hambre y con ella viene la desesperación y la ira. El coronel de García Márquez, militar retirado que espera interminablemente el dinero de su pensión, se niega a vender el gallo de pelea de su finado hijo aunque él y su mujer pasen hambre. Solamente los nutre la ilusión del triunfo del ave en una próxima pelea:

> La mujer se desesperó.
> "Y mientras tanto qué comemos" preguntó, y agarró al coronel por el cuello de la franela. Lo sacudió con energía.
> —Dime, qué comemos.
> El coronel necesitó setenta y cinco años —los setenta y cinco años de su vida, minuto a minuto— para llegar a ese instante. Se sintió puro, explícito, invencible, en el momento de responder:
> —Mierda.[155]

Protágoras: el sofista del hambre

El sofista Protágoras, acérrimo enemigo de Sócrates, afirmó: "El hombre es la medida de todas las cosas". Vanidoso y soberbio. ¡Ja! ¡El ser humano medida del mundo!

---

[154] Varios autores, *Los mejores cuentos policiales*, selección y traducción de Adolfo Bioy Casares y Jorge Luis Borges, Emecé editores, Buenos Aires, 1943, pp. 143-144.

[155] Gabriel García Márquez, *El coronel no tiene quien le escriba*, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1970, p. 92.

El poeta mexicano Efraín Huerta, autor de chispeantes poemas breves, cambiando una sola letra le enmienda toda la plana al sofista. Escribe Huerta en el poemínimo que tituló "Protagórica":

El
hambre
es
la medida
de todas
las cosas.[156]

[156] Efraín Huerta, "Protagórica" en *Estampida de poemínimos,* Premiá editora de libros, México, 1992, p. 49.

Viandas celestes y platos pecaminosos

Callos a la portuguesa y metafísica

"En comida, como en metafísica, no hay que generalizar".
Maurice Curnonsky

Hacer de la comida tema principal de una novela o de un poema no es frivolidad mercantil ni escapismo burgués. Ahí está el caso de Fernando Pessoa (1888-1935), favorito de Octavio Paz. A través de uno de sus *alter ego* poéticos —el ficticio ingeniero Álvaro de Campos— Pessoa dedica un solemne poema a los callos a la portuguesa:

Un día, en el restaurante, fuera del espacio y del tiempo,
me sirvieron el amor como callos fríos.
Dije delicadamente al jefe de la cocina
que los prefería calientes,
que los callos (y eran a la portuguesa) nunca se comen fríos.
Se impacientaron conmigo.
Nunca se puede tener razón, ni en el restaurante.
No corrí, no pedí otra cosa, pagué la cuenta,
y me fui a pasear por la calle.
(...)
(Sé muy bien que en la infancia toda la gente tuvo un jardín,
particular o público o del vecino.
Sé muy bien que jugar era nuestro único mandamiento
y que la tristeza es de hoy.)
Esto lo sé de sobra,
Pero, si pedí amor, ¿por qué me trajeron,
a la portuguesa, callos fríos?
No es un plato que se pueda comer frío.

> Y me lo trajeron frío.
> No me quejé, pero estaba frío,
> no se puede comer frío pero llegó frío.[157]

Lástima que no se trate de callo de hacha, exquisito fruto del mar. Las personas educadas —por ejemplo yo— nunca comemos callos, ni a la madrileña, ni a la portuguesa, ni calientes y mucho menos fríos. En mi personal y tosca opinión, el problema de Pessoa no es existencial (la tristeza como mandamiento) sino gastronómico. El poeta debió haber ordenado sardinas a las brasas, bacalao fresco, gambas o langostinos. Hubiera visto, entonces, la vida de otra manera. La *Weltanschauung* —cosmovisión— a partir de unos callos ("pancita") fríos nunca puede ser deslumbrante. La consistencia de estas vísceras repugna.

Por otra parte, la nacionalidad de Pessoa se revela en el mal servicio al que está acostumbrado. Cualquier norteamericano que recibe un trato deficiente en un bar o en un restaurante no sólo reclama, sino que además demanda al dueño por daños psicológicos. La comida americana es mala, pero el concepto de servicio es superior al de muchos restaurantes europeos. El poeta se resigna ante el platillo frío. Casi asume una actitud estoica: si los callos llegan fríos, pues llegan fríos; si el amor llega helado pues llegó helado. No hay brío, no hay reclamo; estamos ante la metafísica fatalista de la comida y del amor humano.

No sólo las poesías de Pessoa rondan la comida. Incluso novelas tan complejas como *Rayuela* no están exentas de bebidas y comidas, que evidentemente no pueden ser especialmente apetitosas. Entresaco unas desagradables líneas de la obra de Cortázar.

> Pasábamos de la evocación de Rocamadour a un plato de fideos recalentados, mezclando vino y cerveza y limonada, bajando a la carrera para que la vieja de la esquina nos abriera dos docenas de ostras.[158]

---

[157] Fernando Pessoa, *Antología poética, El poeta es un fingidor*, Espasa-Calpe, Madrid, 1997, p. 67.

[158] Julio Cortázar, *Rayuela*, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1969, p. 25.

Mal por la pasta, bien por los moluscos. Estamos en París. En la época de Luis XIV las ostras se comían por centenas. Hoy se venden por piezas, las buenas, claro está. Sórdida es la novela *Rayuela*, experimental, casi ininteligible para el lector *amateur*. Cuando Cortázar la publicó se puso de moda escribir como *Rayuela*; jamás comer como sus personajes.

Los amigos de La Maga —personaje de la novela— deberían de haber acompañado las ostras con champán, como indican las sanas costumbres, pero no era posible. Una dieta equilibrada —ostras y champán— destruiría la asfixiante atmósfera construida por Cortázar. Por cierto, se cuenta que Isak Dinesen sólo comía langostinos, champán y, a veces, espárragos.

El destartalado apartamento parisino, mezcla de club literario y departamento de solteros, es un bebedero de mate, esa infusión perenne del cono sur:

> Mi único diálogo verdadero es con este jarrito verde. Estudiaba el comportamiento extraordinario del mate, la respiración de la yerba fragantemente levantada por el agua y que con la succión baja hasta posarse sobre sí misma, perdido todo brillo y todo perfume a menos que un chorrito de agua la estimule de nuevo, pulmón argentino de repuesto para solitarios y tristes.[159]

Los experimentos literarios de Cortázar no logran desprenderlo de su afición hacia el mate. Por muy parisina que fuese la pronunciación de su "erre", el mate subyace en el inconsciente del magnífico cuentista. Los fantasmas de *Rayuela* beben tanto mate como Martín Fierro y don Segundo Sombra.

[159] *Ibid*, p. 97.

Comida y terrenidad

"Había salchichonerías, templos de mil columnas
de techos cargados de jamones y embutidos, antros oscuros
donde se apilaban montañas de chicharrones,
morcillas enrolladas como cabos, barriles de choucroute,
de aceitunas violáceas, de anchoas en sal, de pepinos dulces".
Georges Perec, *Las cosas*[160]

La preocupación por la comida se contrapone a las abstracciones filosóficas. La comida nos pone los pies en la tierra. Corporeidad, naturaleza y nutrición van de la mano. Babieca, valiente caballo del Cid, discute con Rocinante, enclenque montura de don Quijote, sobre su alimentación. En un poema satírico, fiel compañero de edición del monumento cervantino, Babieca exclama:

"¡Metafísico estáis!"
"Es que no como", responde el jamelgo.[161]

Metafísica y mala alimentación parecen estar unidas (durante mi juventud escribí sobre metafísica y nunca gané para comer decentemente). Los galimatías y abstracciones filosóficas se oponen a la realidad de la comida. Pessoa lo advierte con su habitual y tetravalente acento: "Hay más metafísica en unas chocolatinas...".

En otras palabras, lo real se mastica... Si algún ingenuo pensó que Fernando Pessoa era capaz de *frivolité de gourmet*, algunos versos de *Tabaquería* muestran suficientemente la seriedad de la comida:

¡Come, chocolatinas, pequeña,
come chocolatinas!
Mira que no hay más metafísica en el mundo que las chocolatinas,
mira que todas las religiones no enseñan más que la confitería.
¡Come, pequeña sucia, come!
¡Ojalá comiese yo chocolatinas con la misma verdad con que comes!

[160] El Diccionario de la Real Academia no recoge la palabra *salchichonería*, sino *salchichería*, pero respeto la traducción de Anagrama.

[161] Miguel de Cervantes Saavedra, *Don Quijote de la Mancha*, Porrúa, México, 1969, p. 18.

> Pero yo pienso, y al quitarles la platilla, que es de papel de estaño,
> lo tiro todo al suelo, lo mismo que he tirado la vida.[162]

No discutiré con Pessoa si la religión es la chocolatina o el opio de los pueblos, o si por el contrario le sirve de vitamina y complemento alimenticio. Me da pereza la discusión. En cualquier caso el poder de convicción de un paté de campaña, de un plato de berberechos o de bigos polacos supera al de una colección de argumentos y silogismos. Pero éste es otro asunto.

Cabe la pregunta, ¿hubiera escrito Aristóteles la *Metafísica* si hubiera probado un chocolate espumoso con vainilla o un plato de bigos con una cerveza morena? Para fortuna de la filosofía occidental, el cacao llegó a Europa muchos siglos después. Si los trirremes griegos hubieran tocado tierras veracruzanas en época del Estagirita, "otro gallo cantaría". Vayan ustedes a saber si el filósofo griego se hubiera apuntado a la metafísica del chocolate. Seguramente no, pues todo indica que el pobre sufría de úlcera.

Los alimentos son concretos; la filosofía, abstracta. Pessoa apuesta por un realismo "tremendista". "He tirado la vida", insinúa el poeta, por no disfrutar chocolates. Quevedo, en cambio, no destila esta amargura. Disfruta de la vida y arremete contra los poetas cursis y caprichosos. Quevedo se ríe de lo lindo de las ficciones de la lírica barroca. En contra del culteranismo proclive a metáforas rebuscadas y figuras mitológicas, el poeta invita a disfrutar de platillos muy españoles:

> A la orilla de un brasero
> entre castañas y vino
> (que es mejor que de un arroyo
> entre adelfas y lentiscos)
>
> envuelto en una cachera,
> cargado de romadizo,
> con un jamón por rabel
> y una bota por pellico,

[162] Pessoa, *Antología poética*, *op. cit.*, p. 324.

yo, el primer poeta de invierno
que han conocido los siglos
sin fuente, arroyo, ni juncos
sin monte, flores, ni río.[163]

Muchos se enfadaron con estos versos, en especial los poetastros que cada tres sílabas traían a colación a Calíope, Cancerbero y Perséfone. El jamón, las castañas y el vino desplazan a las musas, los titanes y los cíclopes. El citado *Romance burlesco* de Quevedo nos invita a poner los pies en la tierra, en lugar de suspirar con versos plagados de pastorcitos y personajes mitológicos.

No por casualidad, Pablo Neruda, poeta socialista, escribió extraordinarias odas al pan, a las alcachofas, a la cebolla. Al Nobel chileno no le avergonzó cantar a la comida con voz firme y fuerte:

Oda a la cebolla

Cebolla,
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.
(...)

También recordaré cómo fecunda
tu influencia el amor de la ensalada,
y parece que el cielo contribuye
dándote fina forma de granizo
a celebrar tu claridad picada
sobre los hemisferios de un tomate.
Pero al alcance
de las manos del pueblo,

[163] Francisco de Quevedo y Villegas, *Poemas satíricos*, Ediciones 29, Barcelona, 1989, p. 123.

regada con aceite,
espolvoreada
con un poco de sal,
matas el hambre
del jornalero en el duro camino.[164]

Sorprende la capacidad poética de Neruda. La película *Il postino* popularizó su figura. Escribir unas coplas a la muerte del padre, una letrilla sobre el amor místico, un soneto a la mujer hermosa, un himno a la patria, resulta relativamente fácil; el tema se presta. En cambio, la cebolla no es precisamente un bulbo poético. Sin aroma de rosas, sin color épico, el chileno es capaz, incluso, de inspirarse en el lagrimeo provocado por la faena de cortar cebollas. Neruda describe cómo la cebolla —jirón de cristal— cambia de color al acitronarse en el aceite y se convierte en *rizada pluma de oro*.

La *Oda a la alcachofa* entusiasma la imaginación. Neruda canta a esta regia verdura del mediterráneo, de exterior áspero, y un corazón de oro. Hace algunos años probé unas "alcachofas a la judía" en Roma, alcachofas frescas —fresquísimas— fritas en aceite de oliva. Probándolas es perfectamente comprensible que estas criaturas den lugar a estos versos:

La alcachofa
de tierno corazón
se vistió de guerrero,
erecta, construyó
una pequeña cúpula,
se mantuvo
impermeable
bajo
sus escamas
(...)
luego
escama por escama

[164] Pablo Neruda, *Residencia en la tierra y Odas elementales*, Editorial Origen, México, 1984, pp. 41-43.

desvestimos
la delicia
y comemos
la pacífica pasta
de su corazón verde.[165]

Discernir el punto exacto de la alcachofa exige mucha sabiduría. Muy fresca es de sabor burdo; muy madura, fibrosa. Las mejores alcachofas se comen en el Mediterráneo al inicio de la primavera. Primicias de Proserpina, escribirían los decadentes gongoristas.

Neruda se reía de los Contemporáneos, por etéreos y metafísicos. El contraste entre la ontología tipo Parménides de *Muerte sin fin* de Gorostiza y las carnales odas a la alcachofa y a la cebolla de Neruda resulta patente. Las metáforas de Neruda son tangibles, palpables; las del tabasqueño son inasibles, casi espirituales. El trópico, alegre y zumbador, no penetra la poesía de Gorostiza. Los himnos marciales —*La Internacional*— vibran entre las verduras y hortalizas de Neruda. En Pellicer, las frutas son delicadas; en Neruda, revolucionarias.

El tequila se ha merecido también unas letras —*Ponderación y signo del tequila*— de Álvaro Mutis, a las que la compositora mexicana Marcela Rodríguez ha puesto música:

El tequila es una pálida llama que atraviesa los muros
Y vuela sobre los tejados como alivio a la desesperanza.
(...)
Si "la ginebra sonríe como una niña muerta"
El tequila nos atisba con sus verdes ojos de prudente centinela

Corto aquí el tema, pues prometí dedicar otro libro a los platillos y temas mexicanos.

---

[165] *Ibid*, pp. 17-19.

Los filósofos también comen

"Nunca es demasiado temprano para comer".
Tibor Fischer, *Filosofía a mano cerrada*

La comida aparece en los inicios de la filosofía occidental. Tales de Mileto fue padre de la filosofía y del monopolio. El milesio amasó fortuna acaparando los molinos de aceitunas.

Jenófanes de Colofón (aprox. 575-480 a.C.), crítico del antropomorfismo griego, escenifica una discusión teológica al final de un banquete de ecos homéricos. Jenófanes ha pasado a la historia como acérrimo enemigo de la mitología griega, panteón integrado por dioses con defectos humanos. Pensador tan sublime señala la necesidad de estar satisfechos antes de discutir sobre metafísica. Sus primeras líneas no son ontológicas sino gastronómicas. Escribe unas líneas deliciosas:

> Así es como hay que hablar alrededor del fuego.
> En invierno, recostado sobre un lecho blando con el estómago lleno.
> Bebiendo dulce vino y masticando avellanas
> (...)
> La crátera está esperando rebosante de alegría,
> Y otro vino hay aquí, que no faltará,
> De gusto suave, fragante como las flores, en sus jarras
> (...)
> Y hay agua fresca, dulce y pura.
> Mira los panes dorados y, sobre una mesa magnífica,
> Una gran cantidad de queso y rica miel está depositada.
> (...)
> No es un pecado beber, con tal que
> Si no se está abrumado por la edad, se pueda regresar solo a casa sano.[166]

[166] W. K. C. Guthrie, *Historia de la filosofía antigua*, fragmentos 1 y 22 en DK, Gredos, Madrid, 1984, p. 340.

El criterio de templanza del aedo llama la atención. Las compañías vinateras ya podían haber consultado el escrito del presocrático: bebe más de la cuenta quien requiere de compañía para regresar a casa. El "conductor designado" —abstemio a la fuerza— es una concesión a la embriaguez: los acompañantes tienen el "derecho" de perder reflejos.

El valor evocador de la comida nos lo mostró la magdalena que devora Proust: *En busca del tiempo perdido*. El panecillo da pie a cientos de páginas introspectivas. Seguramente si Marcel Proust hubiera nacido en Jalisco, su infancia hubiera estado asociada a los sabores de birria y tortas ahogadas. Otro hubiera sido el resultado de su obra. *¿En busca del pozole perdido?*

La bebida salpica de continuo el *Ulises* de Joyce: quien ha leído al novelista irlandés tendrá la tentación de beber un borgoña o, cuando menos, una cerveza robusta. La conciencia discurre entre tabernas y despensas.

Cocinar, comer, degustar, son "el pie a tierra" de la literatura. De otro modo devienen evanescencias. Por algo escribió Sor Juana en su *Respuesta a Sor Filotea*: "Si Aristóteles hubiera guisado, más y mejores libros hubiera escrito".[167]

La gula literaria

"Te advierto: no puedes ser goloso y libre".
Contra Cántaro, Epigramas, libro IX, 11
Marcial (43-102 d.C.)

Los franceses del siglo XVII distinguían entre gula y refinamiento. El glotón come sin medida. Comete la falta griega de *hybris*, ausencia de equilibrio. El *gourmet*, por el contrario, es un artista de la comida, discierne sabores y texturas, aromas y frescura. Experto del gusto y el olfato, explota su paladar y su nariz. Los gigantes Pantagruel y Gargantúa son glotones; comen vorazmente y sin delicadezas. Son

[167] Sor Juana Inés de la Cruz, *Respuesta de la poetisa a la muy ilustre Sor Filotea de la Cruz*, 1690, disponible en: http://www.ensayistas.org/antologia/XVII/sorjuana/sorjuana1.htm [consultado el 2 de abril de 2014].

zafios y burdos; nada de amaneramientos y sofisticaciones. De ninguna manera comen como *gourmets*. La alta cocina no implica obesidad. Los grandes chefs contemporáneos viven peleados con el abuso de grasas y los atracones.

En la obra de Rabelais desfilan platillos y cocineros. En ella convergen los manjares de la Edad Media, y las primicias culinarias del renacimiento:

> Habían hecho matar trescientos sesenta y siete mil catorce de estos bueyes para ser salados el martes de carnestolendas y poder disponer así, llegada la primavera, de abundante carne aderezada para ser servida al comienzo de la comida, a fin de excitar el apetito y la sed de vinos.[168]

Carnestolendas equivale a Cuaresma. El carnaval previo a la Cuaresma es la fiesta de la carne. El miércoles de ceniza: ayuno, ceniza o cilicio. Domingo, lunes y martes, carnaval. Se da pie al desenfreno hasta llegar a los excesos cariocas. Durante un auténtico carnaval, desaparecen las diferencias sociales. Disfraces, excesos, francachelas y bromas. El reinado del rey feo. Bacanales de la Cristiandad, muy a pesar de los esfuerzos de párrocos y obispos contra estos desmanes. El miércoles de ceniza inaugura la cuaresma: inician los días de penitencia. Por la noche del martes del carnaval, los españoles acuden al "entierro de la sardina" en España. Termina el jolgorio. Ayuno el viernes santo y abstinencia de carne los viernes restantes. Es *carnestolendas*, del latín, *tollere*, "recoger, quitar". Durante el carnaval, al cuerpo se le quita la brida. En cuaresma se le vuelve a colocar el freno. Gargantúa, el gigante comilón respeta los tiempos litúrgicos. Cuaresma no es época de grandes banquetes carnívoros; es un buen momento para salar y curar la carne que será servida al finalizar el tiempo de penitencia, en los alegres festines de la Pascua de Resurrección.

Las observaciones poco elegantes, por nombrarlas de alguna manera, abundan en la obra de Rabelais. En la dieta medieval-renacentista escaseaba la fibra. El exceso de carne reduce el

---

[168] François Rabelais, *Gargantúa y Pantagruel*, Bruguera, México, 1971, p. 69.

movimiento del intestino. No son extraños los consejos médicos del gigante, cuando no existía el metamucil. No doy fe de la eficacia de la receta:

> Porque sabed que es manjar celestial desayunar con uvas y bollos recién hechos, así como con uva tintilla, moscatel y esa especie de uva que tan buena es para los que padecen de estreñimiento.[169]

La costumbre de comer frutas en el desayuno no estaba difundida en la Europa renacentista. A duras penas comienza a imponerse ahora. El desayuno de una familia pobre del norte se componía de una sopa de cerveza. Hacia el sur, en casa rica, carne y vino. Los huevos y la fruta son de reciente introducción. También lo es el café. *El petit déjeuner*, "ayuno continental", sólo pudo haber sido ideado por el Marqués de Sade o alguno de sus discípulos. Es inhumano obligar a la gente a trabajar con un *croissant* o una chilindrina en la panza. Tan fea es la gula pantagruélica como perversa es la tacañería en la mesa.

La gula se cataloga como uno de los siete pecados capitales, aunque no siempre es pecado mortal. En 2003 un grupo de chefs pidió al Papa Juan Pablo II que borrara de esta lista la gula. Por supuesto, no les hizo caso. El término "pecado capital" proviene del latín, *caput*, cabeza. Recordemos la película *Seven*. Estos pecados encabezan otros pecados, traen acompañamiento. La gula es el exceso en el comer, pecado distinto del exceso en el beber, que recibe el nombre de embriaguez. Un glotón difícilmente no es bebedor, perezoso, libidinoso, al menos eso dicen algunos teólogos. Las virtudes —como los vicios— forman una trama. Comer mucho provoca pereza y lujuria y, según los moralistas católicos, la lujuria trae aparejado el orgullo.

Dante Alighieri (1265-1321) no se tienta el corazón y coloca a los glotones en el infierno. *La Divina Comedia* pinta el infierno como un cono invertido de círculos concéntricos. Mientras más profundo es el círculo, más grave es el pecado (¿dónde estarían algunos banqueros?). En la parte más honda vive Satanás, atormentando en

[169] *Ibid*, p. 126.

persona a los grandes traidores: Judas, Bruto y Casio. El perro Cancerbero —guardián mitológico de las puertas del Hades— devora a quienes se excedieron en los placeres de la mesa. El poeta toscano describe su visita a la mansión de los condenados:

> Me encuentro en el tercer círculo; en el de la lluvia eterna, maldita, fría y densa, que cae siempre igualmente copiosa y con la misma fuerza (...) Cancerbero, fiera cruel y monstruosa, ladra con sus tres fauces de perro contra los condenados que están allí sumergidos.

Explica uno los réprobos:

> Por el reprensible pecado de la gula, me veo, como ves, sufriendo esta lluvia. Yo no soy aquí la única alma triste; todas las demás están condenadas a igual pena por la misma causa.[170]

Mucho deben haber pecado los condenados por Dante, pues en el mundo medieval y renacentista los ricos comían en demasía. Hoy los ricos pagan por estar a dieta. Los alimentos eran grasosos y ricos en carbohidratos; los nobles, además, consumían carnes pródigas en ácido úrico y colesterol. Sufrían gota como consecuencia de su dieta desequilibrada. De Carlomagno, venerado como beato en *Frankfurt am Main*, se alababa su austeridad: además de las primicias de la caza sólo comía tres platillos más. ¡Vaya mesura del monarca franco!

Si yo tuviera la ingrata tarea de colocar a alguien en las fauces de Cancerbero, mandaría a Eddy Féretro, el destemplado y glotón filósofo de Cambridge. Eddy es el antihéroe de la novela *Filosofía a mano armada* escrita por Tibor Fischer. El doctor Féretro es cínico y libertino: "Dicen que los alcohólicos pueden dejar la bebida; yo digo que, si pueden dejarla, no son alcohólicos. Uno puede espaciar las pausas entre las copas, pero una vez que eres prisionero de la botella, ya no tienes escapatoria. Un auténtico matrimonio".[171]

Experto en filosofía jónica, el académico cambia el *college* por el robo de bancos —actividad notablemente más lucrativa. Confiesa

---

[170] Dante Alighieri, *La Divina Comedia*, Canto VI.

[171] Tibor Fischer, *Filosofía a mano armada*, Tusquets, Barcelona, 1997, p. 84.

el sinvergüenza: "Me suscribo al come ahora, porque siempre te espera algo terrible en perspectiva. Como deipnósofo incurable, soy capaz de abandonar cualquier cosa y correr al restaurante más cercano, sólo por si acaso la civilización decidiera hacer un movimiento transversal antes de que se me presentara la excusa de un buen atracón. Y la cuestión es que no importa cuántas veces uno yerre el pronóstico, tarde o temprano acertará".[172] El Dr. Féretro actúa en consecuencia a lo largo del libro. Mi colega de Cambridge se adscribe a la tradición hedonista, la búsqueda del placer. Añade además un matiz de maquiavelismo, "el fin justifica los medios". Inmorales y todo, los gustos de Féretro son irreprochables; es depravado, no vulgar.

Muchos glotones —Eddy entre ellos— usualmente padecen de lujuria. Pocas ideas y muchos alimentos, los jugos gástricos consumen las energías necesarias para el cerebro y la fuerza de voluntad.

Sin embargo, la somnolencia después de comer es algo natural. La modorra *posprandial* es una consecuencia de la concentración de sangre en el estómago en detrimento del cerebro. La siesta facilita la digestión. Lástima que la vida urbana se oponga taxativamente a esta loable costumbre de antaño. Personalmente prefiero que la gente se tome un sueño y no que practique el sonambulismo en la oficina o, lo que es peor, en el coche. Impartir clases a las cuatro de la tarde resulta, cuando menos, ingenuo.

Gula y mística: la carne es débil

"Gula: '¿Ves cómo Dios no es para mí?' ".
Félix Lope de Vega, *Autos sacramentales*

El estómago excesivamente lleno es enemigo de la vida espiritual. Los autos sacramentales, obras de teatro con fines moralizantes, populares en el siglo de oro español, no se cansan de fustigar el pecado de la gula. Este vicio es adversario temible del alma. En los autos sacramentales, los pecados —la gula, la soberbia— y las virtudes —la fe, la caridad— adquieren el rango de personajes. Actúan

[172] *Ibid*, p. 275.

para seducir o enderezar al alma y sus potencias. En esta obrita, el enemigo del espíritu se jacta de las delicias de la mesa y se mofa de la mortificación corporal. La defensa que se hace de la vida confortable resulta tan elocuente que no se sabe si Tirso de Molina quería en verdad convertirnos a la santidad:

La ninfa del cielo
¡Oh, qué lindo!
¡No nos faltaba otra cosa
sino su Cruz y cilicio!
Cuando la gloria del mundo
es imán de los sentidos,
la fortaleza del Alma
para el bien se ha enflaquecido.
(...)
El despensero es la Gula,
la Ambición caballerizo,
el cocinero es el Gusto,
maestre sala el Apetito.
(...)
Y perdonad, porque estamos
cenando, y siento el ruido
de cantimploras y frascos
y desde aquí huelo el vino.[173]

La buena vida contrasta fuertemente con la ascética del hombre espiritual. Los santos maceran su cuerpo con cilicios. Los mundanos comen y gozan del mundo. Un glotón carece de fuerza de voluntad para resistir las atracciones de la sensualidad. Entumido por los placeres carnales, su sensibilidad se atrofia para los valores espirituales, como si la gordura del cuerpo hiciera bofa el alma. Un cristiano obeso y destemplado acostumbrado a atragantarse, como Pantagruel, no se apuntará a una tarde de ejercicios espirituales y mucho menos a un camino de penitencia. Pantagruel y Gargantúa

[173] Tirso de Molina, *Obras dramáticas completas*, Tomo III, Aguilar, Madrid, 1989, p. 767.

se preocupan más por abrir el apetito con mostaza untada en las lonjas de charcutería que por rezar vísperas y maitines. (Por suerte, la experiencia muestra que la mostaza Dijon no está peleada con la piedad religiosa).

Lope de Vega (1562-1635) tampoco se queda atrás en sus admoniciones contra la gula. Otro asunto es que el comportamiento privado de "El Fénix de los Ingenios" diste de ser modelo de santidad, pues el poeta llevó una vida bastante "alegre", según sus biógrafos. Si por debilidad de la carne o por cierta hipocresía es asunto que no me incumbe, el caso es que el autor de *Fuenteovejuna* ataca la gula como tantos escritores españoles de la época. Transcribo una parte de un auto sacramental, escrito para convertirnos al camino recto:

> La gula entró a esta sazón, que era un villano con rústico traje y persona y dijo así:
>
> Gula. —Pues, Cuerpo, cuerpo de tal,
> con vos y conmigo amén,
> ¿con música celestial
> divertido estáis tan bien
> cuando yo lo estoy tan mal?
> ¿No pediréis de comer
> siquiera una vez al día
> a este viejo bachiller?
> Cuerpo. —Si hambre fueras, Gula mía,
> pudieras queja tener:
> ¿por qué tú, después de estar
> a mi contento relleno
> me has de venir a buscar?
> (...)
> Gula. —Coma yo, y después reviente.
> Cuerpo. —Calla Gula, que hoy es día
> en que haré que te contente.[174]

[174] Citado en Eduardo González (ed.), *Autos sacramentales*, Rivadeneyra, Madrid, 1865,

La Gula entra en escena vestida de villano, habitante de una villa, lo contrario a un señor feudal o un siervo. Los villanos son hombres *libres*. Cínica, la Gula anima al cuerpo a comer. El pecado personificado blasfema contra la Sagrada Eucaristía: Comulgar no es comer. Jesús se entrega a la humanidad bajo la forma de pan. Descarada, la Gula no se satisface con la delgada oblea, manjar celestial. Quiere hartarse de volatería y ganado.

Das perdices, das capones,
pavos, pichones, terneras,
cabritos, tortas, jamones:
esto sí, que no quimeras,
que yo no entiendo invenciones.
Gula soy: si Dios se da
en un bocado, uno sólo,
¿qué satisfacción tendrá?[175]

La descripción suculenta de los manjares, hace flaco servicio al espíritu condenando pavos, terneras y jamones. Lope de Vega va más allá de las admoniciones espirituales y trae a cuento aquello de que la templanza es sana. La glotonería, en cambio, daña el cuerpo.

No la mesa le estimula
del rico, donde acumula
tanta enfermedad y pena,
porque, en fin, mata y condena
más que el cuchillo, la gula.[176]

Los argumentos de la gula son poderosos y tangibles: perdices, cabritos, capones. El capón no se consigue en el mercado común y corriente de México; es un pollo castrado desde pequeño y cebado. A veces, también se le daba un poquito de vino para mejorar su gusto. La crianza industrial hace incosteables los capones. Los

[175] Félix Lope de Vega, *Obras selectas*, tomos II y III, Aguilar, México, 1991, pp. 26-29.

[176] *Ibid*, p. 422.

inventarios deben tender a cero; cebar capones es inmovilizar capital. El mercado compra pollos de plástico sin respingos. ¿Para qué ofrecerle *castrati*?

El argumento médico de Lope de Vega es endeble: ¿quién resiste la tentación de unas angulas?, ¿y unas endibias con nueces y salsa de queso? ¿una arrachera con sus tortillas de harina?, ¿helado de mamey?, ¿nieve de guanábana? Los manjares presentes ocultan los colesteroles futuros. La templanza es sana; la gula, placentera.

Además, si hemos de ser francos, la tradición medieval y católica se muestra particularmente benévola con la gula. Según santo Tomás de Aquino, la gula es pecado mortal sólo cuando nos lleva a perder el sentido; cuando daña severamente nuestra salud, no cuando es un simple exceso. Por algo los grandes postres españoles y latinoamericanos nacieron entre los anafres conventuales. Las monjas, viviendo entre disciplinas y sayales, sabían halagar con su inventiva culinaria a obispos y aristócratas benefactores. Incluso a nuestra décima Musa, sor Juana Inés de la Cruz, se atribuye la autoría de un recetario. Y qué decir de cervezas, vinos y licores nacidos entre frailes y abades.

Católico combativo y benévolo con las concupiscencias de *la carne y el pescado*, es Gilbert K. Chesterton. El Padre Brown —famoso personaje salido de la pluma del humorista— es lo suficientemente místico como para ser epicúreo ocasional, y devorar con fruición un plato de arenques. Igualmente conmovedor es el Dios de su extraña novela: *El hombre que fue jueves*. El Señor Domingo —alusión a Dios— se preocupa por atender a sus invitados, como colofón de un relato, mezcla de surrealismo y apología católica:

> Mi amo [Dios] ha encargado que anuncie al señor —dijo el camarero— que esta noche hay un baile de fantasía (...) Entretanto, aquí hay una botella de borgoña y un poco de faisán frío.[177]

La benevolencia para con la gula no es propia de todo el cristianismo; parece más propia del catolicismo. Algunos —no todos— sectores del protestantismo calvinista tienden al puritanismo.

[177] G. K. Chersterton, *El hombre que fue jueves*, cap. XIV.

Miran con recelo los placeres de la mesa. El desdén por la comida ocupa un lugar importante en *El festín de Babette* de Isak Dinesen, libro que ya se hizo película. Una cocinera, huyendo de la Francia revolucionaria, llega a un hogar puritano del norte de Europa. En un momento dado, la pobre mujer hereda una fuerte suma y decide gastarla toda sirviendo un banquete a sus amos. Los patrones, sin estar al tanto del desembolso de la sirvienta, prueban la comida procurando no paladearla ni gozarla. El miedo al placer es tan malo como el miedo a la virtud; a la larga ambos horrores convergen en el abandono a Dios, pues tan divino es el placer recto como la virtud. Hasta la austera madre Teresa de Jesús supo apreciar la comida. Se atribuye a la santa carmelita una anécdota edificante para quienes gozan de buen apetito. Huésped en un palacio, la mortificada religiosa engullía con alegría un trozo de perdiz. Un impertinente interviene con palabras como éstas: "la madre Teresa, la de la reforma del Carmelo, ¿come con tal fruición?" Sin mayor espaviento responde la santa: "Cuando perdiz, perdiz, cuando penitencia, penitencia".

Lejos de mí un elogio de la gula. No alabo la desmesura ni el despilfarro. Pero una cosa es nutrirse y otra alimentarse.

Antropofagia y letras

Seguramente necesito atención psiquiátrica urgente, pues escribiendo sobre la gula he pensado en la antropofagia. Como hay que dar la impresión de que este libro es serio y yo una persona equilibrada, comienzo dando alguna noticia cultural. Utilizo la frase de enciclopedia: "La antropofagia está presente en casi todos los estadios primitivos de las civilizaciones. En África estaba difundida en muchas tribus del interior del continente". Desapareció en buena medida por intervención de las potencias europeas que, durante la alegre repartición del mundo, prohibieron la práctica en sus colonias. Los europeos se arrogaron la antropofagia como derecho exclusivo, claro que no le llamaron así a su imperialismo. *Homo hominis lupus*.

Antepasado próximo del imperialismo europeo fue Marco Polo, quien se topa con el canibalismo durante sus viajes:

> [Los nativos de la isla de Angamán] tienen bastantes especias, son gentes muy crueles y se comen a los hombres completamente crudos, a todos los que se pueden coger con tal que no sean de los suyos. Tienen gran abundancia de toda suerte de especias. Su alimento es arroz, sorgo y leche, y comen de cualquier manera carne impura. También tienen nueces del Faraón, manzanas del Paraíso y muchos otros frutos cultivados y silvestres distintos de los nuestros.[178]

El mercader se preocupa más por la abundancia de especies en la isla, que por la costumbre de comerse —¡crudos!— a los congéneres. No fue casualidad que el suministro de especies, cortado por los infieles, provocara el descubrimiento de América.

Y puestos a hablar de arroz y especies, se me antoja ahora un plato de "Nasi Goreng" de Indonesia: ¼ de taza de aceite vegetal, 1 cebolla grande finamente picada, 1 ½ cucharadita de ajo finamente picado, 1 cucharadita de jengibre fresco picado, ¾ de cúrcuma en polvo, 2 cucharaditas de pasta de guindilla, 1 cucharadita de pasta de camarón, 1 taza de carne cocida, 1 taza de pimientos y apios de chícharos, 1 taza de col china, 1 taza de germinado fresco de soya, 6 cucharas de anillos de cebolla fritos, 8 tazas de arroz cocido, sal y pimienta negra, leche de coco, agua de tamarindo y salsa de soya. Plato sabroso que tiene la ventaja de no utilizar carne humana.

En nuestro continente también se acostumbraba cocinar al prójimo, sin arroz, claro está, pues esta gramínea es oriunda de Asia. El aventurero alemán Hans Staden toma nota morbosa del canibalismo de los tupinambás en *Historia y descripción verdadera de un país habitado* (1557). Los tupinambás de las costas brasileñas se comían a sus prisioneros. El festín se acompañaba con una cerveza de mandioca celosamente preparada:

> (...) las mujeres arrancan raíces de mandioca y las ponen a hervir en cazos. Una vez han hervido bien, vierten el agua en una vasija y dejan que las raíces se enfríen un poco. A continuación vienen las jóvenes y se ponen a mascarlas, colocando luego la pasta en un tercer recipiente. Después de haber mascado todas las raíces, vuelven a llenar

[178] Marco Polo, *El libro de las maravillas*, Ediciones Generales Anaya, 1984, p. 369.

> el recipiente de agua, remueven la mezcla y la calientan una vez más. Luego vierten todo aquello en vasos exclusivamente destinados a tal empleo, como ocurre en nuestro país con los toneles, y que son enterrados a medias. Entonces el licor comienza a fermentar (...).[179]

Preparar cerveza con "buches" ajenos me da más asco que el filete de "prisionero". Los infelices enemigos eran atendidos personalmente por los guerreros, quienes preparan la carne minuciosamente. El sabor de la carne depende de la calidad de vida del animal y los tupinambás no escatimaban los cuidados hacia su macabro "ganado".

> Alimentan bien a sus prisioneros. Al cabo de cierto tiempo comienzan los preparativos, elaborando en primer lugar la bebida...Una vez que todo está a punto, designan el día de la matanza, invitan a los habitantes de otras aldeas a asistir a la fiesta y llenan todos los vasos destinados a la poción... La víspera del día en que empezarán a beber, atan una cuerda alrededor del cuello de la víctima y de ella cuelgan la maza con que será sacrificada (...)[180]

Aquí comienzan las fallas de los aborígenes. Cualquier carnicero sabe que si un animal sufre antes de ser sacrificado, la carne se endurece y adquiere un mal sabor. Tanto los cuadrúpedos como las aves deben sacrificarse provocando el menor dolor y miedo. Por ejemplo, cuando se mata una pareja de guajolotes, debe comenzarse con el macho. De lo contrario, se pone bravo y nervioso. Las hembras resisten mejor la viudez.

Supongo que eso de traer el mazo colgando del pescuezo ponía nerviosos a los prisioneros que iban a ser devorados. ¿No sufrirían las víctimas un tormento psicológico? Dudo que la carne de los seres humanos no se endurezca con "los nervios" de la ejecución. María Antonieta, esposa del desdichado Luis XVI, encaneció la víspera de ser guillotinada. ¿Será que a los tupinambás les gustaba la carne correosa?

---

[179] Citado por Christian Berger y Philippe Duboë-Laurence, *El libro del amante de la cerveza*, Barcelona, 1988, pp. 37-38.

[180] *Idem*.

Los devotos de la antropofagia nunca la consideraron como una solución permanente y sistemática al problema del hambre. Respuesta antropófaga a la necesidad de alimento es la contenida en *A modest proposal* (1767) de Jonathan Swift. La idea es "criar" niños en forma masiva para comerlos después. Se resolvía así la hambruna causada por un supuesto exceso demográfico y, a la vez, los proletarios participantes en este "criadero" aumentaban sus ingresos. Las películas *Matrix* y *Cuando el destino nos alcance* son variaciones de un texto del siglo XVIII. Resulta curioso que liguemos a Swift con cuentos infantiles. Imaginemos el congelador del supermercado con bolsitas de "muslito de niño de un año" o "cachetito de recién nacido". ¡Horroroso! ¿Verdad? Los humanos somos capaces de eso y más. Actualmente sobra capacidad técnica para dar de comer a todo el mundo, pero preferimos gastarnos el dinero en misiles y otras imbecilidades militares.

En Occidente se ha acudido al canibalismo en casos extremos como naufragios y sitios militares. Quién no recuerda el caso de los sobrevivientes de los Andes. Según *Las antigüedades judías* de Flavio Josefo (37-95), durante el sitio de Jerusalén por las huestes de Tito, una madre hebrea cocinó a su propio hijo. Los vecinos descubrieron el infame asado cuando, atraídos por el olor de la carne, irrumpieron en casa de la desnaturalizada mujer. Los romanos se horrorizaron cuando se enteraron de semejante atrocidad. Hipócritas: el dios latino Saturno, Cronos entre los griegos, se merendó a sus propios hijos. La *Teogonía* de Hesíodo así lo cuenta. Cronos temía a sus hijos, Zeus, Poseidón y Hares. Según una profecía, los divinos hijos destronarían al padre. El temible dios devoraba a sus criaturas, nada más ser dados a luz por Rea. La antropofagia divina resultó inútil. En lugar de engullir a Zeus se tragó una piedra envuelta en pañales, engañado por la madre, fastidiada de que sus criaturas terminaran en el estómago del dios del tiempo.

El antropófago, de Pablo Palacio, relata otro caso de canibalismo paternal. La antropofagia es una debilidad, un efecto del ambiente o, mejor aún, una afición:

> Yo le tenía compasión. A la verdad, la culpa no era de él. ¡Qué culpa va a tener un antropófago! Menos si es hijo de un carnicero y una

comadrona, como quien dice del escultor Sofronisco y de la partera Fenareta. Eso de ser antropófago es como ser fumador, o pederasta, o sabio.[181]

Eximido de culpa, no hay inconveniente en comerse al hijo:

Se abalanzó gozoso sobre él; lo levantó en sus brazos, y abriendo mucho la boca, empezó a morderle la cara, arrancándole regulares trozos a cada dentellada, riendo, bufando, entusiasmándose cada vez más. (...)

Los cartílagos sonaban dulcemente entre los molares del padre. Se chupaba los dientes y lamía los labios.[182]

Existen diferencias entre Cronos y este padre antropófago. El mortal mastica a su hijo. El torpe dios griego se los tragó. La consecuencia fue desastrosa para el dios. Los pequeños crecieron en el vientre de su divino padre y Zeus los pudo rescatar sanos y salvos una vez que abrió el vientre de Cronos. Moraleja: si un padre se come a sus hijos por motivos políticos, debe adobarlos previamente y utilizar cubiertos. No vaya a ser que sobrevivan y tomen venganza.

Eugène Delacroix puso ante los ojos del civilizado París la antropofagia ejecutada en el naufragio del barco *Medusa*. Ciertamente, los náufragos del *Medusa* no asesinaron para comer; aguardaron la muerte de los camaradas y entonces se saciaron. De cualquier manera hacen falta agallas y mucha hambre para comerse a un difunto compañero de viaje. La pintura de Delacroix no representa el momento y, aún así, sobrecoge.

Muy original es el relato de Jardiel Poncela. Un navío naufraga. Asiéndose a un tonel se salva un corrillo. Los días pasan y el hambre hace estragos. Deciden echar suertes: el perdedor sería devorado por los demás. El cocinero, peso completo, tiene mala suerte. Sonriendo acepta el macabro destino. Poco después del festín en altamar, los náufragos son rescatados. Sólo dos sobrevivieron: eran

[181] Varios autores, *Cuentos antropófagos*, Editorial Extemporáneos, México, 1972, p. 134.

[182] *Ibid*, p. 145.

vegetarianos. El resto murió envenenado. El infame cocinero se calló que tomaba habitualmente una dosis medicinal de arsénico.[183]

Los navegantes antiguos —ya se ha dicho— padecen hambre frecuentemente. Y si Magallanes está dispuesto a comer cuero correoso y duro, otros prefieren la carne fresca de tripulante. Leemos en *Una aventura de Simbad el Marino*, de Boleslaw Lésmian:

> —Conmigo se podría hacer un buen cocido, un cocido de huesos, al que habría que añadir unos nabos, unas ramas de apio, zanahorias y unas cuantas hojas de fragante col. (...)
> —Vengan conmigo a la cocina, mi bistecito, mi cocidito, y tú también, mi pequeño jamón ahumado con enebro.[184]

La antropofagia ha inspirado novelas de misterio. *Las dos botellas de salsa* de Lord Dunsany narra la historia del casanova Steeger. El don Juan llega a Otherthorpe, pueblecito inglés, en compañía de su amiga. La incauta chica ha nombrado heredero a su pareja (¡típico!). El nuevo vecino resulta chocante en la conservadora aldea: ¡el forastero es vegetariano! Mal asunto. Las lenguas se desatan cuando la chica se esfuma. Se sospecha del vegetariano y la policía local lo vigila día y noche. Scotland Yard falla también. El cuerpo desapareció sin dejar rastro. Sin cadáver no hay homicidio: el crimen perfecto. (En México, nuestra diligente policía hubiera resuelto el problema "sembrando" huesitos de perro o con una "calentadita").

El crimen se desenmascara por una extraña observación gastronómica. Steeger compró dos botellas de salsa para aderezar carne. ¿Por qué compró sazonador de carne el ferviente vegetariano? Steeger hizo una excepción con su amada: se la comió, y no precisamente a besos.

La antropofagia suele presentar una dimensión ritual. Se come al enemigo para adquirir sus cualidades, valentía, fuerza, coraje. Del *Diario de un loco*, de Lu Hsun:

---

[183] Enrique Jardiel Poncela, *Para leer mientras sube el ascensor*, Aguilar, México, 1976, pp. 114-116.

[184] *Ibid*, p. 37.

> En la aldea habían matado a palos a un famoso delincuente. Hubo quienes se atrevieron a sacarle el corazón y el hígado, los frieron en aceite y se los comieron. De esa manera lograrían acrecentar su valor.[185]

Espero que mis estudiantes no lean estas líneas, pues —si ya me desean cocer en aceite hirviendo— ahora querrán hacer empanadas con mi brillante masa encefálica (el lector exclama: ¡puaj!).

Algunas tribus del Amazonas consumen los genitales del guerrero vencido para acrecentar su virilidad (sin comentarios). Entre los mexicas, el valiente guerrero ganaba el derecho a guisar a su cautivo una vez sacrificado; en discreto festín convidaba a sus amigos un caldo con carne humana y maíz (antecedente próximo del pozole).

En todo caso, es al enemigo a quien se come, no al amigo ni al familiar. Yo, por ejemplo, soy incapaz de zamparme a cualquiera de mis lectores. ¿A los críticos literarios? Bueno... habría que pensarlo más.

Según Freud en *Tótem y tabú*, que los varones guardan el deseo subconsciente de matar y comer al propio padre, por razones psicológicas y de ubicación social. Allá Sigmund y su *psique*. Comer media docena de ostras frescas y un "benjamín" de champán da más prestigio que una barbacoa de padre.

La antropofagia, en fin, ha dado pie a relatos de altura literaria y no sólo a cuentos mórbidos y crónicas viajeras. Guy de Maupassant (1850-1893), autor realista, lleva al colmo la "realidad" de la metáfora amorosa: "te comeré a besos". En *La cabellera*, el personaje central devora a besos y mordidas a su chica. La cursi metáfora cede el paso al canibalismo: "Me encerraba sólo con ella, para sentirla sobre mi piel, para hundir mis labios, para besarla, para morderla".[186]

Mujeres, ¡cuidado con los hombres cuando muerden!

---

[185] *Ibid*, p. 50.

[186] *Ibid*, p. 24.

Comamos y bebamos

Los escritores, hijos de Baco

"Ahora, ¡oh Baco! te cantaré a ti y contigo a las selvas, los vergeles y el olivo que crece tan lentamente. ¡Ayúdame dios de la vid!"
Virgilio, *Geórgicas*, libro II.

Ayudado por Virgilio, el célebre poeta latino del siglo I a.C. autor de la *Eneida* y cantor de las glorias de Roma (por órdenes de César Augusto), haré ahora filosofía del vino (sin el mandato del señor presidente). Viene ahora mi canto enológico.

Según la leyenda, Dionisio niño descubre la vid. Los niños son curiosos (también los niños mitológicos) y entre descalabros y travesuras alguna vez hacen algo de provecho. Baco —"Baquito"— planta la diminuta semilla en un hueso de pájaro, maceta que pronto fue insuficiente. Después colocó "la matita" en el fémur ahuecado de un león. Finalmente, acurrucó la parra en el fémur de un asno. Moraleja: beber vino con mesura proporciona la alegría de un ave; en mayor cantidad genera la fuerza de un león; en exceso convierte a la persona en burro. En la salida de cualquier antro podemos verificar la fábula...

El vino, típico del Mediterráneo, se produce por la fermentación del zumo de uva. El alcohol alcanza en el vino concentraciones de 7 a 15 por ciento. Se cataloga como bebida de moderación. Por ello los *teenagers* prefieren el brandy, el tequila, el ron y el vodka.

Por extensión, el término vino se aplica a todos los jugos vegetales fermentados, como el mexicanísimo pulque, resultado de la séptica fermentación del aguamiel, jugo del maguey. Los mexicanos debemos al pulque uno de los primeros lugares de amebiasis en el mundo. En la confección del pulque, al menos en ciertas tinajas de

los llanos de Apam, se utilizan heces humanas para acelerar el proceso (variación decadente de la antropofagia).

Los antiguos mezclaban el vino con agua. En la crátera, vasija larga y ancha, los coperos mezclaban en la justa medida el vino y el agua. El oficio de copero era un puesto importante en las cortes antiguas. Por ejemplo, Ganímedes, apuesto mancebo raptado por el bisexual Zeus, hacia las veces de copero del Olimpo. El joven ejercía la noble tarea de aderezar las bebidas de los dioses. Así, lo refiere tangencialmente Píndaro (521-440) en su *Oda a Hierón de Siracusa*.

Tan común era beber el vino mezclado con agua y especias, que los griegos consideraban una falta de educación beberlo puro. Alcifrón, de quien sólo conservamos su nombre y un epistolario que describe a diversos estamentos sociales (campesinos, pescadores, cortesanas y haraganes) se burla de quien no cumple con ciertas normas gastronómicas de la antigüedad:

> El rústico es un hombre capaz de asistir a la asamblea, después de haber ingerido unas gachas [plato ático de harina, miel, vino y tomillo], y asegurar que ningún perfume huele mejor que el tomillo (...) No le produce enojo comerse algo directamente de la despensa ni beber vino puro.[187]

¡Cómo da vueltas la vida! Antes era de mal gusto beber el vino puro y ahora es de pésima educación echarle un chorrito de agua tan siquiera. "El vino al principio de la vida con agua, después sin agua, y al final, como agua".

Las mezclas de vino fueron complicándose a lo largo de la Antigüedad y la Edad Media. Se hablaba de "adobar" el vino, que nada tiene que ver con los adobos de chile ancho. El hipocrás es una de estos cócteles feudales. El *Libro de guisados* de Ruperto de Nola (siglo XV) recoge la receta:

> Canela cinco partes; clavo tres partes; jengibre una parte, la mitad de vino ha de ser blanco y la mitad tinto, y para una azumbre seis

[187] Alcifrón, *Cartas de parásitos. Cartas de cortesanas*, Gredos, Barcelona, 1988, p. 253.

> onzas de azúcar; mezclarlo todo y echarlo en una ollica vidriada y darle un hervor, cuanto alce el hervor ni más; y colarlo por su manga tantas veces (sic) hasta que salga claro.

El filósofo y *gourmet* Juan Cruz Cruz me ha explicado las conversiones: azumbre = 2.16 litros; onza = 172 gramos.

Y como éste es un libro culto, documento la prosapia literaria del hipocrás. Por casualidad di con unos versitos de Tirso de Molina:

> Mucho puede el hipocrás
> Que cierta despensa cría

Actualmente en Praga todavía se vende vino caliente, bebida emparentada con el hipocrás. El *clericot* —vino, agua y frutas maceradas— es otro invento de la fértil imaginación humana. En México se le denomina "sangría", y suele prepararse mal y venderse cara en los restaurantes. De ordinario sirve para que los administradores coloquen vino impotable a precio de Vega Sicilia. Como si unos pedacitos de manzana y melón añadieran tanto valor.

Los griegos añadían al vino con agua una infinidad de ingredientes. Se han hallado ánforas antiguas con restos de vino mezclado con miel, tomillo, mirra, bayas de mirto, piñones, pimienta, dátiles, membrillos. El vino de Grecia gozó de fama en el Imperio Romano. Los helenos continúan agregando resinas a algunos de sus vinos para facilitar su conservación. Tal práctica desprestigia los otrora famosos caldos helénicos en Francia y España. Cristo, por ejemplo, recibió antes de su ejecución un poco de vino con mirra. Tal preparación hacía las veces de analgésico para los condenados, pues atenuaba los atroces dolores de la crucifixión. Jesús probó el vino para agradecer el detalle, pero no lo bebió. Deseaba padecer conscientemente para redimir a la humanidad con su sufrimiento. Con dolor mostró su amor a cada uno de los seres humanos, advierte la Iglesia Católica. También los médicos griegos y romanos prescribían generosos tragos de vino antes de realizar intervenciones quirúrgicas. Tiempos aquellos en los que no existía la anestesia.

Mezcla poco apetitosa es aquella de la que se mofa Quevedo en los siguientes versos, poblados de retruécanos y barroquismos:

Bebe vino precioso con mosquitos dentro

Tudescos moscos de los sorbos finos,
caspa de las azumbres más sabrosas,
que por el fuego tiene mariposas,
queréis que el mosto tenga marivinos;

aves luquetes, átomos mezquinos,
motas borrachas, pájaras vinosas,
pelusas de los vinos invidiosas,
abejas de la miel de los tocinos;

liendres de la vendimia, yo os admito
en mi gaznate, pues tenéis por soga
el nieto de la vid, licor bendito.

Tomá en el trago hacia mi nuez la boga;
que, bebiéndoos a todos, me desquito
del vino que bebisteis y os ahoga.[188]

El vate castellano vence sus melindres y se traga el *clericot* aderezado con mosquitos; "liendres de la vendimia", "pelusas de los vinos", "motas borrachas". No vamos a desperdiciar el vino por semejantes minucias. Los mosquitos son proteínas y Quevedo se echa el trago. Si analizáramos el contenido de los cubitos de hielo de muchos bares, nos daríamos cuenta de que, como en el poema de Quevedo, nuestras bebidas también están pobladas por bacterias y otras linduras biológicas.

[188] Francisco de Quevedo y Villegas, *Poemas satíricos*, Ediciones 29, Barcelona, 1989, p. 25.

Aqua vitae: el agua de la vida

"El licor no es un mero compuesto de alcohol, agua destilada, azúcar y una esencia determinada. El destilador prepara sus licores como el cocinero sus salsas y condimentos. Y así como el arte de la cocina está en el cortejo de sabores en torno a un sabor principal, así el licorista se entrega a una orquestación semejante, sujeta a sus leyes armónicas y a sus dosificaciones precisas".
Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y de bodega*

Menester es distinguir entre el aguardiente y el vino. El aguardiente es una bebida espiritosa, obtenida por destilación del vino y otras sustancias. Es alcohol diluido en agua y generalmente aromatizado o endulzado. Su poder embriagador supera al del modesto vino. El consumo generalizado de aguardiente puede destruir una civilización. Resulta fácil embriagarse con pocos tragos. ¿Qué sería el mundo si fuera un inmenso bar de viernes en la noche?

No quiero satanizar el aguardiente, pero tampoco quiero despreciar el vino. La cultura occidental creció bajo la sombra de la vid (bueno, la verdad es que poca sombra). Las culturas mediterráneas no son tan proclives a las bebidas poderosas; los pueblos del norte europeo, sí. A falta de vides, los nórdicos gustan de aguardientes. Los norteamericanos, originalmente descendientes de anglosajones, desconocen el punto medio: leche o whisky, ley seca o *happy hour*.

Por suerte, los Rotschild han puesto los ojos en la Alta California, otroras tierras de México. Se intenta civilizar a los *cowboys* come-hamburguesas. Actualmente se produce vino, incluso en Oregon, donde se ha tratado de imitar un borgoña. California ha aprendido a producir caldos nada despreciables, aunque todavía muy caros. Los "gringos" gastan más cada año en vino, pero no consumen mucho más en volumen. Un segmento del mercado parece exigir calidad, no cantidad. Pensemos en el *opus one*, *joint venture* entre el nuevo y el viejo mundo.

La "vinificación" de Estados Unidos va rápida, tomando en cuenta que cien años son pocos para las costumbres culinarias de un pueblo. No obstante esta juventud del vino californiano tiene en su haber un timbre de gloria. Las vides californianas salvaron la

industria vinícola europea, cuando ésta fue arrasada por la terrible plaga de la filoxera.

El aguardiente ya era conocido en la edad media. Sin embargo, hasta el siglo XVI sólo se recurría a él en calidad de medicina. Comparados con el vino, los aguardientes son palabras mayores. Las bebidas fermentadas y el vino tradicionalmente se servía a niños y mujeres. Se consideraban una especie de alimento, no de droga.

En el siglo XVIII el aguardiente se difundió y cumplió una nueva función. Los soldados comenzaron a beberlo para hacer más llevaderas las austeridades de Marte. (Qué molesto es el servicio militar, ¿no?). El alcohol lubrica los engranajes sociales.

El adjetivo "espirituoso" le sienta de maravilla al aguardiente. Copio del *Diccionario de la lengua española, espiritoso:* "vivo, animoso, eficaz; que tiene mucho espíritu. Dícese de lo que exhala mucho espíritu; como algunos licores". El aguardiente se unta en la maquinaria social. Reduce fricciones, mantiene las piezas y cura las reumas. Dos referencias no literarias a la maquinaria social: *Tiempos modernos*, de Chaplin y *Another brick in the wall*, de Pink Floyd. ¿Verdad que hace falta una ginebra de vez en vez?

Así como hay diversidad de lubricantes para diversos mecanismos, así existen diversidad de vinos para diversas ocasiones. Aristóteles Brumell, el millonario excéntrico y maquiavélico de *La muerte de un instalador*, novela del mexicano Álvaro Enrigue, asocia los vinos —en especial los licores— a diferentes estados de ánimo. El malvado Brumell derrocha conocimientos hipocráticos, enológicos y literarios:

> Para los vinos suelo seguir los consejos de Hoffman: champaña cuando mi alma deambula por una atmósfera de opereta, y borgoña cuando estoy de talante heroico. Para experiencias religiosas el romántico alemán recomienda vinos del Rhin. Ahí planto mi desacuerdo; aprendí de mi abuelo que las bebidas dulces son una mariconada. Prefiero vinos de Rioja para las ocasiones solemnes y de Toro para los asuntos de vida o muerte. También consumo licores dependiendo de los estados por los que transita mi alma. He categorizado las correspondencias entre ánimos y bebidas basados también en las consideraciones de Hoffman. (...) Siguiendo los pasos

> de mis maestros, he diseñado una tabla de licores que me ceden su espíritu. Para alcanzar un estado levemente irónico templado de indulgencia, anís seco. Para una sensación de soledad con profundo descontento de mí mismo: ron. Alegría musical: ginebra. Entusiasmo musical: vodka. Tempestad musical: tequila. Alegría sarcástica, insoportable a mí mismo: brandy. Aspiración a salir de mi yo: Grand Marnier. Objetividad excesiva: whisky. Para fundirme con la naturaleza: metanol. Cuando se buscan estados más complejos, basta con preparar cocteles.[189]

Difiero de algunos gustos de Brumell, pero lo importante es que cada uno de nosotros redacte su propia guía. El Gran Marnier, por ejemplo, es impotable, coñac estropeado. El tequila es para las noches tristes, para los desencantos amorosos. El oporto tawny propicia la nostalgia. El champán —como decía Madame Bollinger de su propia *champagne*— es apto para cualquier ocasión. La cerveza clara para la playa tropical; el Madeira para sentirse sofisticado. El mezcal sirve para hablar de política; el coñac para atenuar las largas noches de insomnio.

Espíritu e inspiración son dos palabras emparentadas. Inspirar, reza el diccionario, quiere decir "atraer el aire externo a los pulmones". La inspiración es algo etéreo que se recibe. Resulta intangible, inasible, como aire. *Spiritus* significa en latín soplo, viento, hálito. ¿Bonita coincidencia? Los vapores emanados del aguardiente y del vino son inspiradores. Aspirar el espíritu de un buen *Armagnac* facilita la composición de sonetos y madrigales. Con jugo de naranja y agua de jamaica no se gana el Nobel. Pregúntenmelo a mí.

---

[189] Álvaro Enrigue, *La muerte de un instalador*, Joaquín Mortiz, México, 1999.

Hölderlin y Baco

"Los poetas son ánforas que guardan el vino de la vida".
Friedrich Hölderlin, *Poemas*

Hölderlin (1770-1843) describe el nacimiento de Dionisio en *Como en un día de fiesta*. En sus versos destaca el poder atronador del vino:

> Así, según refieren los poetas,
> cayó el rayo en la casa de Semele,
> cuando quiso ver al dios con sus propios ojos
> y entonces, divinamente herida,
> parió al sagrado Baco, fruto de la tormenta.
> Por eso, los hijos de la tierra
> ahora pueden beber sin peligro el fuego divino.[190]

¿No es hermosa la expresión de Hölderlin? El vino es un concentrado de llamas celestes. El alcohol enciende el alma, quema el cuerpo. Las entrañas hierven conforme el brandy atraviesa la garganta. Quizá el autor de *Los himnos de Tubinga* piensa en los ardores del aguardiente, en alemán *Brannwein*: el vino es "fuego divino". Por eso, dar un trago largo a una bebida fuerte se considera un signo de hombría. Los "machos" beben, aunque "queme" el gaznate.

El vino destila fuego celeste. Dionisio es hijo del cielo, encarnación de los poderes divinos. Zeus, marido infiel, fecundó a Semele bajo la forma de un trueno. Una tormenta, rayos y centellas. Zeus convertido en relámpago irrumpe en la alcoba de la doncella y engendra a Baco. Desde su concepción, Dionisio es tempestuoso, "fruto de la tormenta". ¿No nos anima un trago de vodka?

Hölderlin conoce la estrofa de la *Teogonía* de Hesíodo. Del poeta griego toma el mito de Baco:

> A Zeus (...)
> también la Cadmia Semele un hijo insigne parióle,

[190] Friedrich Hölderlin, *Poesía completa*, Ediciones 29, Colección Río Nuevo, Barcelona, 1977, p. 332.

> Habiendo unido [con él] en amor: a Dionisio multialegrante,
> Inmortal, siendo ella mortal; más ahora ambos son dioses.[191]

Las infidelidades matrimoniales de Zeus solían acarrear a la amante todo tipo de desgracias. Hera, la airada esposa del rey de los dioses, se desquitaba con ellas; no podía castigar a su poderoso esposo. En esta ocasión Semele gana: Zeus, hijo de Cronos, otorga a su bastardo la inmortalidad.

El vino hace las veces de tema y de elixir. Cantamos al vino y cantamos por el vino. El romántico Hölderlin, entre himnos griegos y erudiciones nostálgicas y subversivas, propone la victoria de Baco como modelo de los poetas:

> ¡Poetas, despertad de su letargo
> a todos los que duermen todavía![192]

Los escritores no deben aburrirnos con sus cantos, han de ser bebidas revulsivas, revolucionarias, conquistadores de conciencias. El poeta debe imitar al dios del vino:

> Las riberas del Ganges oyeron el triunfo
> del dios de la alegría, el joven Baco,
> cuando llegó del Indo conquistándolo todo,
> despertando a los pueblos con el vino sagrado.[193]

¿Será por eso que muchos escritores son alcohólicos?

El culto a Dionisio —Baco en la tradición latina— proviene del Oriente. Dionisio pertenece a la antigua religión telúrica, como Demeter, diosa de la agricultura. Al parecer, Demeter y Dionisio eran deidades honradas antes de las invasiones dóricas en Grecia. Los dorios, oriundos del norte, se afincaron en el Peloponeso. Traían entre sus enseres a un dios rubio: Apolo. Por eso, en Esparta —la ciudad

---

[191] Hesíodo, *Teogonía*, pp. 938-942.

[192] Hölderlin, disponible en: http://poeticas.es/?p=1856 [consultado el 1 de abril de 2014].

[193] *Idem*.

doria *par excellence*— se veneraba especialmente al dios del sol: Febo Apolo. En cambio, en las ciudades griegas de Asia Oriental, floreció el culto a Dionisio, el dios de la pasión, de las risas, de lúbricas miradas.

Nietzsche contrapone la armonía de Apolo —racionalidad, logos— al desenfreno y vitalidad de Dionisio. El vino es un misterio, despierta apetitos, fortalece ánimos decaídos, amaina dolores, provoca carcajadas. Todo lo contrario a la disciplina espartana. Sin vino no hay discotecas ni cabarets. Dice el refrán, "cualquier alegría que no proviene del alcohol es completamente ficticia". Hölderlin lo reconoce en *El espíritu del siglo*:

> Verdad es que el jugo de las frescas vides
> nos llena de una fuerza sagrada.[194]

¡Fuerza sagrada! Una cuba, un *gin-tonic*, un *daiquiri*, un borgoña. El vino vitamina y estimula el alma.

El vino proporciona valor sobrenatural, sobrehumano, estrepitoso. Ahí radica su atracción y su peligro. El vino parece hacer superflua la virtud de los héroes dorios. Hölderlin tradujo a Píndaro y Sófocles. El poeta Píndaro es precisamente uno de los mentores espirituales del escritor alemán: adopción de ritmos clásicos, culto a la tierra natal, tono entusiasta y solemne. Hölderlin, discípulo de los griegos, no puede evitar la reverencia estética al vino. El vino es un don celestial. En *Pan y vino* remacha el estatuto del fruto de la vid, capaz de armonizar obscuridad y luz, tinieblas y sol. Incluso el rabioso Cancerbero, el perro de tres cabezas, portero del Tártaro, goza del vino:

> El pan es el fruto de la tierra, pero la luz lo bendice,
> y al dios del trueno debemos la dicha del vino.
> Por eso, los poetas dedican al dios del vino graves cantos,
> que para el antiguo dios no son vanas quimeras.
>
> ¡ Y tienen razón al decirlo! Pues reconcilia la noche y el día,
> guía a las constelaciones que suben y declinan en eterna marcha,

[194] Hölderlin, *Poesía completa, op. cit.*, p. 119.

dichoso en todo tiempo, como el follaje perenne del pino
y como la corona de hiedra que se eligiera.
(...)
El Titán, en brazos de la Tierra, duerme y sueña plácidamente,
y hasta el Cancerbero, tan celoso, bebe de esa copa y se duerme.[195]

Lamentablemente, los glotones condenados por Dante a ser devorados eternamente por el perro infernal no cuentan con vino a la mano para apaciguar la ira de su perruno verdugo. En los círculos infernales escasea la bebida. Por supuesto, cabe preguntarle a Hölderlin porqué sugiere que el vino reconcilia el día con la noche: ¿Por qué los borrachos viven de noche y duermen de día? ¿Por qué las copas alejan la tristeza de la noche?

El filósofo Nietzsche admiró los instintos, representados por Dionisio. En el superhombre aflora la bestialidad, la fuerza vital e indomable. La razón no domestica a los hijos de Dionisio. Nietzsche vislumbra en Dionisio el anuncio del ateísmo, de la pasión y de la fuerza. Más allá del bien y del mal está la exuberancia de la vida. La embriaguez inhibe las represiones. El anticristo se rebela contra los dioses. Paradójicamente, el piadoso Platón aconseja en *Las leyes* ofrecer vino a los ancianos para reanimarlos en la liturgia báquica. El vino platónico sirve para adorar a la divinidad; el de Nietzsche para blasfemar. Los viejos, reconfortados por la bebida, alabarán con más vigor a los dioses. Estamos en el camino místico.

El vino en la mística

"¿Qué es la vida a quién le falta el vino, que ha sido creado para contento de los hombres?"
Eclesiástico 31, 27

El vino es tan "espiritoso" y sus efectos tan conmovedores que los poetas místicos recurren a él como imagen de arrobamientos. San Juan de la Cruz (1542-1591), austero monje carmelita y privilegiada

[195] *Ibid*, p. 323.

pluma castellana, pone en boca de la esposa del *Cántico espiritual* palabricas donde el fruto de la vid sale muy bien parado:

> Mi Amado (...)
> A la zaga de tu huella
> los jóvenes discurren al camino
> al toque de centella,
> al adobado vino;
> emisiones de bálsamo divino.
> En la interior bodega
> de mi amado bebí, y cuando salía
> por toda aquesta vega
> ya cosa no sabía
> y el ganado perdí que antes seguía.[196]

¿Qué narra Juan de la Cruz? Una pastorcita se embriaga y pierde sus borregos. Pero San Juan es un místico y el poema va más allá de una historia bucólica. El *Cántico espiritual* lleva por subtítulo *Canciones entre el Alma y el Esposo*, paráfrasis bellísima del *Cantar de los cantares*. Según la exégesis católica, el libro bíblico es un elogio al amor humano y por analogía, un canto del cristiano a Dios. El alma, embriagada con el amor a Dios, se despega de las criaturas ("ya cosa no sabía/ y el ganado perdí..."). Un espíritu educado que bebe "adobado vino", aderezado, preparado, condimentado.

Fray Luis de León (1527-1591) también glosa el *Cantar de los cantares* y lo salpica con referencias al vino. El versículo que él y san Juan de la Cruz parafrasean es —en traducción del mismo fray Luis— el siguiente: "Meteríate en casa de mi madre, enseñaríasme, hastíarate beber del vino adobado, y del mosto de las granadas nuestras". El Santo Oficio recibió mal su traducción y comentario. La Inquisición de la Corona española tomó cartas en el asunto y encarceló al religioso.

Por cierto, Fray Luis exagera ciertos pruritos médicos contra el vino. Su primera interpretación del versículo alienta poco:

---

[196] San Juan de la Cruz, *Cántico espiritual*.

> Quiere decir: En teniéndote yo en casa, con mil besos, y abrazos te daría á beber dulce vino, vino adobado con miel, y mil espíritus [especias], y otras cosas que los antiguos usaban para que fuese más suave, y menos dañoso; y esto era más género de regalo, que de ordinaria bebida.[197]

¡Como si el vino necesitara de especias y mezclas a modo de antídoto! No Fray Luis, el vino es saludable bebido con moderación. Las prevenciones médicas se desvanecen cuando el fraile pone en rima el *Cantar de los cantares*. Este poema bíblico, diálogo entre dos amantes, es un delicioso flirteo, un cortejo místico y gastronómico:

> Esposo:
> Vine yo al huerto, hermana Esposa
> Y ya cogí mi mirra, y mis olores,
> Comí el panal, y la miel sabrosa
> Bebí mi vino, y leche, y mis licores:
> Venid, mis compañeros, que no es cosa,
> Que dexeis de gustar tales dulzores:
> Bebed hasta embriagaros, que es suave
> Mi vino; el que más bebe, y al que más bebe más sabe.[198]

El fraile no justifica la embriaguez. El *Cantar de los cantares* no puede tomarse al pie de la letra. Con todo y esta cautela, bien claro queda que el vino es maravilloso, pues se le compara con una experiencia mística: "Bebed hasta embriagaros", aconseja el libro.

La embriaguez y el arrobamiento místico tienen algo en común: dan alegría. Amar a Dios proporciona una felicidad inaudita; la caridad mitiga los dolores. Dios se apodera del corazón y la inunda con su alegría. La caridad divina embriaga al alma. Tal es la doctrina del Cristianismo Romano.

Sin embargo, el poeta advierte una diferencia entre el vino de bodega y el vino divino. Mientras más se ama a Dios, mejor sabe su amor; en cambio, un borracho ya no distingue un coñac añejo de un

---

[197] Fray Luis de León, *Cantar de los cantares*, cap. VIII.

[198] *Ibid*, cap. V.

aguardiente de caña. Los meseros de bares saben que cuando los parroquianos han bebido en exceso, puede vendérseles sidra Santa Claus a precio de champán. Éste el caso de Andreas, el héroe de *La leyenda del santo bebedor* de Joseph Roth (1889-1939):

> El domingo Andreas se levantó muy temprano; no tanto por temor a perder la misa, cuanto por miedo a que el patrón le conminara a pagar todos aquellos días de bebida y comida y techo. Pero se equivocó, pues el patrón se había levantado mucho más temprano que él. (...) En consecuencia, Andreas se vio obligado a pagar la abundante comida y bebida, desde el martes hasta el domingo, y todavía mucho más de que realmente había consumido, pues el patrón del Tari Bari sabía distinguir entre quiénes de sus clientes sabían llevar las cuentas y quiénes no. Nuestro Andreas, como tantos bebedores, se contaba entre aquellos que no sabían sumar.[199]

He cumplido con las consideraciones místicas. Nadie puede pensar que soy un escritor frívolo y superficial.

La embriaguez de los poetas malditos

"El vino es para gente que trabaja y que se merece beberlo."
Charles Baudelaire

Si los místicos y ascetas no escatiman elocuencia enológica, menos puede extrañarnos la atracción de los poetas malditos por el vino, el opio y el hachís.

Para ser sincero, nunca he sabido bien a bien que significa eso de "poetas malditos". Los cafés de cualquier ciudad con aspiraciones intelectuales están sembrados de jovencitos que recitan a Rimbaud y que, con los ojos vidriosos, se dedican a perder el tiempo mientras asustan a las señoras devotas y a los ejecutivos eficaces. Esos chicos se sienten "poetas malditos".

---

[199] Joseph Roth, *La leyenda del santo bebedor*, Anagrama, Barcelona, 1981, pp. 81-82.

Según me explican los sabios, Charles Baudelaire (1821-1867) puede ser incluido en esta lista de poetas, hastiados de la monótona vida burguesa. El poeta maldito escandaliza a una sociedad de personas "normales", trabajadores, funcionales. Estos escritores asustaban a los parisinos honrados y emprendedores, afanados por enriquecerse.

La flores del mal de Baudelaire contiene cuatro cantos al vino, acaso como un vano intento por escapar del temido *spleen*, mezcla de aburrimiento burgués y depresión. El tedio azota a la sociedad industrial. Total, que para escapar del hastío, Baudelaire escribió poemas y bebió vino.

El pobre fue multado por publicar esta obra, que según el juez, atentaba contra el pudor y las buenas costumbres. Hoy, cualquier kiosco de periódicos vende revistas y panfletos al lado de los cuales *Las flores del mal* se antoja un texto para niños. Seguramente los poetas malditos se asustarían si visitaran cualquier *sex shop* o si navegaran por la red.

El título original de la obra de Baudelaire fue *Limbes*. El editor cambió el nombre por razones de *marketing* editorial. El problema es que nunca se sabrá si el éxito de *Las flores de mal* se debe a Baudelaire o a su editor. El caso de mi libro es igual: el editor cambió el título. Nunca sabremos si mi inminente premio Nobel se debe a mi brillante pluma o a la sagacidad del Sr. Oscar René Cruz, mi amigo y primer editor de esta obra.

Satanismo, complacencia en el mal, regodeo en lo macabro y en la culpa, impregnan *Las flores del mal*. La tentación de los paraísos artificiales —uso la expresión de Thomas De Quincey— ronda la obra de Baudelaire. El poeta no puede esconder su fascinación por el vino y hace de él una voz, un personaje. El vino toma la palabra y explica su punto de vista sobre nosotros, los humanos:

El alma del vino

Brillando en las botellas, cantó el alma del vino:
"Hombre, elevo hacia ti, pobre desheredado
un canto luminoso, fraternal y divino,
desde mi cárcel vítrea y mi lacre encarnado".

Estrofas más adelante el vino presume sus efectos:

"Yo encenderé los ojos de la mujer querida,
devolveré a tus hijos la fuerza y los colores,
seré para ese frágil atleta de la vida
el aceite que pule brazos de luchadores".[200]

Baudelaire sabe que el vino enrojece los rostros pálidos. Las madres de antaño y los médicos antiguos —no de estos modernos para quienes todo provoca cáncer— reconocían el poder reconstituyente del vino. Después de un par de copas, el rostro pálido de la mujer querida recobra el rubor y el color de la alegría. El vino se parece también al aceite de oliva que los atletas griegos se untaban antes de pisar el estadio: hace que se resbalen los golpes e impide al adversario asir fácilmente al otro luchador. Los efebos peleaban desnudos en los gimnasios olímpicos; sin más vestido que una capa de aceite, sus cuerpos lucían más fuertes y aguerridos. Sus músculos se destacaban para regocijo de los varones maduros que los acompañaban durante los juegos, pues en aquellas tierras la homosexualidad solía considerarse algo común y corriente, una etapa más de la vida.

En *El vino de los traperos* el escritor francés sugiere que el preciado líquido es un regalo divino. Ya hemos visto como Hölderlin canta esta divinidad. Solamente Dios pudo habernos obsequiado con una bebida cuyos efectos son alegría, fortaleza y anestesia:

Así es como a través del hombre claudicante,
el vino vierte su oro, Patroclo deslumbrante;
y canta la proeza, el heroísmo, y canta
—rey también por sus dones— en la ávida garganta.

Por mecer la indolencia y el rencor sofocar
de esos viejos malditos que mueren sin chistar,
sintiéndose por ello quizá apesadumbrado,
Dios al hombre dio el vino, hijo del sol sagrado.[201]

[200] Charles Baudelaire, *Las flores del mal*, Edaf, Madrid, 1985, p. 199.

[201] *Ibid*, p. 202.

El vino reina en las gargantas, pero este monarca requiere de la luz. La vid requiere de un mínimo de horas de sol. Sin ellas la vendimia es mala. Para lograr vinos de calidad no basta un promedio anual de luz solar. La interrelación y sucesión, día a día, de temperatura, de iluminación, de lluvia importa mucho. El sol a destiempo mata las vides; el sol ausente asfixia los viñedos.

El vino es "hijo del sol sagrado". Por tal razón, los vinos alemanes son —deben ser— escasos. Pocas partes de Alemania gozan de suficiente sol. Algo me hace sospechar que se vende más "vino del Rhin" en México que el producido en toda Alemania. Allá las señoras que gustan de "juguito de uva endulzado". Será porque *Liebfraumilch* significa textualmente "leche de virgen".

En el poema "El vino solitario", Baudelaire se aferra al vino como un mariachi mexicano al tequila. Con la copa se remontan las soledades y desencantos del amor frustrado. El vino proporciona consuelo y esperanza, muy al contrario de los denuestos de Gulliver. El poema de Baudelaire refuta a quienes tachan a nuestros corridos de incultos, vulgares y aguardentosos. Es cuestión de usar el francés y no español, vino y no tequila, y tenemos un poema. Estamos en un ambiente de taberna:

(...)
las últimas monedas que aprieta el jugador,
un beso libertino de la esbelta Adelina,
los sones de una música enervante y felina,
ni ese grito lejano del humano dolor

todo eso no vale, ¡oh, botella profunda!,
el penetrante bálsamo con que tu vientre inunda
el corazón sediento del poeta piadoso;

tú le das la juventud, la vida y la esperanza,
y el orgullo—un tesoro en toda malandanza,
que lo hace sentirse, como un dios, victorioso.[202]

[202] *Ibid*, p. 206.

El vino nos hace sentirnos un héroe, un superhombre, un dios victorioso. Sin embargo, a la hora de la verdad, Baudelaire desprecia la embriaguez alcohólica por burguesa y moderada. El *poeta maldito* prefiere los placeres de los estupefacientes, antaño ajenos al *establishment* y hoy tristemente comunes y corrientes en los bachilleratos y antros:

> El vino exalta la voluntad; el hachís la aniquila. El vino es soporte físico; el hachís, un arma para el suicidio. El vino consigue que uno sea bueno y sociable, el hachís aísla (...) En resumidas cuentas: el vino es para gente que trabaja y que se merece beberlo; el hachís, por el contrario, forma parte de los placeres solitarios, está hecho para los miserables ociosos.[203]

Alcohol para escapar

"No me gusta este mundo. Definitivamente no me gusta".
Michel Houllebecq, *La ampliación del campo de batalla*

Dejo a Baudelaire y a sus colegas probando la droga —los "paraísos artificiales"— para quedarme con algo tan sano y occidental como un borgoña en invierno y champán fresco en verano. Yo prefiero vivir como un moderado escritor burgués. Allá Coleridge, De Quincey, Poe, Baudelaire, Nerval y Gautier. Lo siento por Sherlock Holmes y su afición a la morfina. Las *Confesiones de un comedor inglés de opio*, de Thomas de Quincey, me disuadieron de utilizar la droga como caminos de inspiración y evasión. Incluso, Gustave Flaubert, no precisamente un moralista, exclamó "Si no le tuviera tanto miedo, en lugar de pan me atiborraría de hachís". Diga lo que diga Baudelaire, la droga aniquila el alma y mata el cuerpo.

Baudelaire y compañía hicieron flaco servicio al vino al juntarlo con drogas y estupefacientes. Las drogas destruyen. El vino puede ser un reconstituyente maravilloso. El problema es el exceso,

---

[203] Citado por Wolfgang Schivelbusch, *Historia de los estimulantes*, Anagrama, Barcelona, 1945, p. 246.

pero la medida no es un problema del vino, sino del bebedor. La posibilidad del exceso siempre acecha la condición humana. La falta de mesura, la temible *hybris* helénica, azota de continuo a la humanidad. Vivir equilibradamente es tarea difícil y fácil de perder. Pero en las drogas no cabe justo medio: cocaína, *crack* y éxtasis siempre demuelen el espíritu.

Por si no fuera suficiente con la tentación, algunos hacen de la destemplanza su negocio. Lucran con el abatimiento humano y obtienen jugosas ganancias. Al pie de un grabado del siglo XVIII se anuncia:

> Pequeños burgueses, artesanos y mozas
> salid todos de París y corred a las cantinas
> donde conseguiréis cuatro pintas al precio de dos
> sobre mesas de madera y sin mantel ni servilletas,
> tanto beberéis en estas báquicas quintas
> que el vino se os saldrá por las orejas.

Muchos se enriquecen a costa de la debilidad humana. Las cantinas, los hospitales, las funerarias suelen ser inversiones redituables. La borrachera es una ocasión para huir de la rutina, de la precariedad económica, de las ciudades infestadas de anuncios y humo. Las masas de ejecutivos, oficinistas y obreros huyen de la monotonía los viernes por la noche. El bar y sus copas abren la puerta al entretenimiento barato, escapatoria de las luces blancas y mortecinas de bancos y fábricas. A veces, la gente se emborracha porque no tiene tiempo ni dinero para divertirse de otra manera.

No sólo es cuestión de aburrimiento, también hay desencanto. ¿De que sirve ser sabio? El dolor, la muerte, la enfermedad, la fatiga, la soledad y la traición son constantes. Solamente los desaprensivos escapan de las amarguras cotidianas que estropean las alegrías. Una copa de un vino sabroso se arruina si la mezclamos con unas pocas gotas de vinagre; así es la vida, un entretejido de sabores y sinsabores. Con frecuencia, predomina el acíbar sobre el dulce. El vino tienta el corazón humano. La vida es mierda, más llevadera con tequila y mezcal que con libros de filosofía y ciencia. Lo sugiere, entre otros, Omar Al-Khayyam: "Me divorcié de la Fe y

la Sabiduría; arrojé de mi hogar a la estéril Razón e hice de la hija favorita de la vid mi nueva esposa".[204]

Shakespeare y el Sherry

"Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al jerez".
Shakespeare, por boca de Falstaff

Los ingleses aprecian el vino de Jerez. El *Sherry* es magnífico aperitivo, arco triunfal de un banquete. Las condiciones de suelo y clima de Jerez hace de este andaluz una joya preciosa de la corona española. Como en el caso del Oporto y del Madeira, también los ingleses fueron los difusores del Jerez. El gusto británico por este vino generoso goza de alcurnia literaria. William Shakespeare no fue la excepción.

Tanto admira el autor de Hamlet al *Sherry,* que no duda en otorgarle propiedades cuasi mágicas. Falstaff recita un largo panegírico en la tragedia *Enrique IV*. Vale la pena transcribirlo:

> Un buen jerez produce un doble efecto: primero, se me sube al interior del cerebro, me seca allí todos los necios, torpes y malolientes vapores que le envuelven; le hacen abierto, ágil, inventivo, pleno de concepciones ligeras, ardientes y deleitosas formas; todo lo cual, comunicado a la voz y a la lengua, que le da expresión, produce excelentes ocurrencias. La segunda propiedad de vuestro excelente jerez es la de calentar la sangre, que estando antes fría y calmosa, dejaba al hígado blanco y pálido, lo que es signo de pusilanimidad y cobardía; pero el vino de Jerez la calienta y la hace correr del centro a las partes extremas. Ilumina el rostro que, como un faro, ordena armarse a todo el resto de este pequeño reino, el hombre; y entonces toda la burguesía de los espíritus vitales y los pequeños espíritus interiores se reúnen alrededor del capitán: el corazón, quien, potente y ufano de su ejército, realiza cualquier acto que sea de valor; y este valor tiene el vino de Jerez. De ahí se sigue que la destreza en las armas no es nada

[204] Omar-Al Khayyyam, *Rubaiyat*, Grupo Editorial Tomo, México, 2005, p. 11.

> sin el vino de Jerez; porque es él quien la pone en acción, y el saber no es más que un simple montón de oro guardado por un diablo, hasta que el jerez se apodera de él y le da vida y empleo. De ahí viene que el príncipe Enrique sea valiente; porque esa sangre fría que ha heredado naturalmente de su padre, la tiene, como se hace con la tierra floja, estéril y yerma, laborada, cultivada y sembrada por el excelente trabajo del buen beber y por el abono del fértil jerez. De suerte que ha llegado a ser muy ardoroso y valiente.[205]

Falstaff elogia el vinillo de Jerez amparándose en la ciencia hipocrática y escolástica. Como se ha comentado anteriormente, los galenos concebían la salud en función del equilibrio de humores. La inestabilidad de humores provoca frío o calentura. El temperamento saludable, en cambio, es físicamente tibio.

Hipócrates advirtió el papel de la dieta como medio para conservar el "buen temperamento". Falstaff critica a los jóvenes porque comen demasiado pescado, manjar frío, y beben poco vino, líquido por naturaleza caliente. Esta dieta produce un carácter timorato, inadecuado para las armas. Por el contrario, Falstaff calienta su cuerpo con jerez. Este vino genera un calor interior que redunda en un carácter valeroso y fuerte. Así justifica el pícaro su afición al vino.

El guerrero prodiga sus explicaciones fisiológicas, enmarañadas en alquimia y ciencia antigua. El jerez activa los "espíritus vitales", concepto inventado por los filósofos árabes medievales para explicar la relación entre el alma espiritual y el cuerpo humano. Estos "espíritus" son una rara entidad intermedia entre lo inmaterial y lo corporal: puente entre la *psyche* y la *physis*. Algunos escolásticos, como san Alberto el Grande, aceptan la existencia de dichos "espíritus" para explicar cabalmente la unidad entre alma y cuerpo. Descartes también recurrirá a ellos. ¿Cómo es posible que un amor sublime nos produzca úlcera? ¿Porqué el descanso físico propicia el optimismo? Cuerpo y alma interactúan misteriosamente. Los "espíritus" vitales explicaban la somatización de las emociones, asunto tan de moda en nuestros tiempos.

En otras palabras, los "espíritus vitales" fueron un invento de los filósofos y los médicos para explicar dicha relación entre mente y

[205] William Shakespeare, *La segunda parte del rey Enrique IV*, acto IV, escena III.

organismo. Falstaff, nada tonto, justifica su alcoholismo valiéndose de la ciencia de su tiempo. Shakespeare, por boca del personaje, hace gala de conocimiento de la ciencia de su tiempo. El jerez pasa a la sangre y la calienta; en ella circulan los "espíritus" que, a su vez, enardecen el corazón, generando así valor y audacia. El jerez vendría a ser como un moderno antidepresivo, capaz de cambiar los estados de ánimo.

Falstaff —se ha apuntado con cierta exageración— equivale a Sancho Panza. Risueño y gordo, ameniza las trágicas disputas por el trono inglés. Falstaff y Sancho son golosos y bebedores, hombres de pocos ideales y escasas ideas, pero con sentido común.

Falstaff tiene un antecedente histórico, pues Shakespeare se basó en la *Crónica de Holinshead*. John Oldcastle fue el primer nombre del "Sancho inglés", pero un descendiente de Oldcastle, un tal lord Cobham, protestó por la caricatura que Shakespeare hacía de Oldcastle: bebedor, fanfarrón, embustero. ¡Difamación! El dramaturgo cortó por lo sano. Shakespeare convirtió a Oldcastle en Falstof. Mala suerte, nuevos problemas: Falstof había sido otro personaje histórico. Para acallar las nuevas protestas, Falstof deviene el imaginario Falstaff en la segunda parte de *Enrique IV*. Ahora sí, un personaje completamente ficticio, sin descendientes quisquillosos. Éste sí que pudo beber jerez a su gusto.

El tipo de Falstaff gustó al público. Según la tradición, la reina Isabel pidió a Shakespeare otra obra donde apareciera el fanfarrón bebedor. Y reaparece entonces en *Las alegres comadres de Windsor*: epicúreo, glotón y seductor. También en esta obra Falstaff externa su afición por el *sherry*. Después de escapar de unos individuos que lo han arrojado a las heladas aguas del Támesis, el libertino llega a la Posada de la Jarretera tiritando y maldiciendo:

> Falstaff. —Ve a traerme una pinta de Jerez; colócale un pan tostado encima (...) Los pillastres me arrojaron al río con tan poco remordimiento como si se tratara de los cachorros cegatos de una perra que hubiese parido quince (...) Trae, vaciemos un poco de Jerez sobre el agua del Támesis, porque tengo el vientre tan frío que se dijera que he tragado copos de nieve a modo de píldoras para refrescarme los riñones (...) Llévate los cálices y ve a prepararme un pote vino de Jerez.

Bardolf. —¿Con huevos señor?
Falstaff. —Sin mezcla. No quiero mezcla de germen de gallina en mi brebaje.[206]

¡Sí! El "ponche" conocido en México como "polla", se bebía en las tabernas isabelinas. En el siglo XXI, muchos mexicanos desayunan un pote con jerez: huevos, canela y un poco de nuez moscada. Sin embargo, dudo que el popular jerez mexicano Tres coronas hubiera entusiasmado a Shakespeare. Mucho menos creo que a Falstaff le hubiera gustado desayunar un licuado de plátano con huevos y chocolate a la entrada de un metro, como hacen tantos "chilangos".

Borrachera y resaca: las ventajas de ser abstemio

"(...) siempre pierde el empleo, es el sino secular de los borrachos, regresa voraz y desvergonzado, se come las arepas que Mamá amasa para venderlas, le decomisa las monedas que ella guarda en una lata vacía de Quaker, se acuesta a dormir con ella".
Miguel Otero Silva, *Cuando quiero llorar no lloro*

Cuando yo era un joven profesor de bachillerato, solía preguntarle a mis estudiantes: "¿Cómo te has portado?". Algunos sonreían y callaban, se habrían divertido el fin de semana; otros, aplicados y sosos, respondían como si fuera un examen: "Yo soy sano, profe: no fumo ni bebo". El cigarro no merece mi simpatía, pero tampoco lo considero un delito de lesa majestad. En cuanto al alcohol, me molesta que se equipare la abstinencia con la virtud.

En plan de soltar barbaridades, las cualidades del vino son tantas que no beberlo es casi un pecado. Mal asunto la virtud fincada en el agua clara, los jugos, los zumos de frutas y los refrescos. El poeta Antonio Machado (1875-1939) desprecia a los abstemios que se comparan con los borrachos. Machado, al fin y al cabo español, escribió algunos versos contra los abstemios, al menos contra cierta clase de abstemios pedantes:

---

[206] Shakespeare, *Las alegres comadres de Windsor*, Acto III, escena V.

Y en todas partes he visto caravanas de tristeza
soberbios y melancólicos
borrachos de sombra negra
y pedantones al paño
que miran callan y piensan
que saben porque no beben
el vino de las tabernas
mala gente que camina
y va apestando la tierra
y en todas partes he visto
gentes que danzan o juegan
(...)
y no conocen la prisa
ni aún en los días de fiesta
donde hay vino beben vino
donde no hay vino agua fresca.[207]

También Miguel Hernández (1910-1942) describe algunos efectos de la embriaguez, aunque —como buen español— nos coloca en la marcha una estampa folclórica. Las letras españolas difícilmente se sacuden del pintoresquismo que tanto gusta a los turistas. En su *Oda al vino*, Hernández describe la vendimia, el pisado en el lagar, el proceso de vinificación y añejamiento y, finalmente, algunos de sus efectos "tóxicos":

Morada episcopal, la cepa nimia,
bajo la luz levante,
en situación se pone de vendimia,
luciendo a cada instante
racimos en estado interesante.
(...)

Pronto se besarán en la canasta,
nido por coincidencia,
hasta que diga el pie bailable: ¡basta!,

[207] Antonio Machado, *Obra completa*, Losada, Buenos Aires, 1997, p. 68.

las uvas: concurrencia,
asiduidad de peso y transparencia.

Les concede sazón en su mañana
la Virgen del Carmelo:
pronto la ubre oro y la de grana
enviscarán el suelo
de moscatel y tinto caramelo.[208]

Mi abuela materna, oriunda de Parras, Coahuila, presenciaba durante su niñez el primitivo modo de extraer el mosto. Las mujeres de los peones —los pies concienzudamente lavados— bailaban en el lagar. Sus talones se enrojecían y brotaba el jugo de la vid. Supongo que para evitar los taninos de callos y juanetes, la industria vinícola contemporánea ha prescindido de este método de dudosa higiene. Hemos perdido folclore y ganado en limpieza. Ahora, podemos asistir en Baja California a la fiesta de la vendimia y presenciar lo que resta del ambiente descrito por Miguel Hernández.

Alguien ha dicho que la etapa final del proceso de vinificación es la resaca. Junto a los efectos moralmente reprobables del exceso de vino, aparecen las consecuencias fisiológicas. El alcohol —¡oh paradoja!— deshidrata el cuerpo y a veces el alma. Provoca jaquecas, debilidad y resequedad. Añádase a esta maldición de Baco la indisposición estomacal. El cuadro es terrible. El lenguaje coloquial lo denomina acertadamente "cruda", hangover. Pablo Neruda, poeta de lo terreno, no se anda con rodeos en *Estatuto del vino*:

Me gusta el canto ronco de los hombres del vino,
y el ruido de mojadas monedas en la mesa
y el olor de zapatos y uvas,
y de vómitos verdes:
me gusta el canto ciego de los hombres,
y ese sonido de sal que golpea las paredes del alba moribunda[209]

---

[208] Miguel Hernández, *Obra completa*, Tomo I, Losada, Buenos Aires, 1997, p. 99.

[209] Pablo Neruda, *Obras escogidas*, Andrés Bello, Santiago de Chile, 1971, p. 143.

Neruda elogia atrevidamente el aroma del vómito de los borrachos. Premio Nobel y todo, da asco el verso. Cito como contrapeso algunas líneas de su *Oda al vino*. En ellas, su lirismo transmuta la corporeidad del vino en transparente lozanía:

El vino
mueve la primavera,
crece como una planta de alegría,
caen muros,
peñascos,
se cierran los abismos,
nace el canto.
Oh tú, jarra de vino, en el desierto
con la sabrosa que amo,
dijo el viejo poeta.
Que el cántaro de vino
al peso del amor sume su beso.

Pablo Neruda y Miguel Hernández fueron amigos. Hernández murió en la cárcel franquista. Neruda en la gloria de los premios. Lástima que el chileno alabara a Stalin con su pluma. El Nobel nunca podrá borrar esa mancha.

Catar: el poder de la evocación

"Se vanagloriaba de ser gran conocedor de vinos. Pocos italianos tienen el don de ser buenos catadores; su pericia es casi siempre ilusoria, acomodada al tiempo y a la oportunidad: es un charlatanismo para explotar a los ingleses y austriacos millonarios. Lo mismo ocurre respecto a las pinturas y piedras preciosas. Fortunato, como sus compatriotas, era un charlatán; pero tratándose de vinos añejos, era sincero".
Edgar Allan Poe, *La barrica de amontillado*

La óptima elaboración de vino requiere del arte de catar. Los charlatanes de todo tipo abundan en el mundo, en las finanzas, en las catas de vinos, en la medicina. Inventan sin fundamento y pontifi-

can sobre negocios o vinos como si fuesen embajadores plenipotenciarios del Eterno Padre. (Que conste que nunca me he autonombrado catador). Dios nos libre de los charlatanes del vino. Pero no temamos hablar sobre vino; no se trata de convertirnos en *somelier* profesional, basta con aprender a disfrutar de la mesa.

Catar un vino es aprender a evocar. Un *Cabernet Sauvignon* evoca el sabor del plátano. Un *Chardonnay* mexicano evoca melocotón. Un equilibrado Rioja, el sabor de las frambuesas. Cuando un vino evoca el sabor de zarzamora o de grosella se trata de eso, de una evocación. Se decepcionará el lego que pruebe un Rioja buscando un refresco de grosella. El vino goza de una gran potencia evocativa; su aroma y su sabor sugieren otros aromas y sabores. Calificar un vino exige imaginación, pero también entrenamiento y capacitación. Existe una dimensión objetiva en la cata. Los catadores profesionales coinciden en que tal o cual vino —pongamos un *Château Lafite*— "recuerda" el roble y las cerezas; aunque la dimensión subjetiva no es menos importante. El poder evocador de un vino refiere a los frutos y a los sabores con que estamos familiarizados. Si somos oriundos del trópico y nunca hemos comido frutos del bosque, el vino evocará guayabas y guanábanas, no moras y fresas silvestres. Subjetividad y objetividad se dan la mano al saborear un buen vino.

Catar un vino es la prueba suprema de la intersubjetividad humana (aquí comienza la filosofía). La cata refuta el escepticismo solipsista. Sí podemos comunicar a otros nuestras sensaciones; sí podemos explicar a qué sabe un tinto chileno. Algunos filósofos —Berkeley, por ejemplo— supusieron que vivimos encerrados en nuestra subjetividad, condenados a permanecer en la cárcel de nuestro yo, como autistas. Tal corriente filosófica se conoce como solipsismo. La intersubjetividad de la cata refuta esta filosofía.

Obviamente, el vino sabe a vino. Un dulce Málaga sabe única y exclusivamente a eso, vino de Málaga. En principio es imposible comunicar la sensación provocada por el caldo malagueño. El catador es un metafísico tratando de comunicar lo incomunicable. A través de la referencia a otros sabores más conocidos o más básicos, el catador describe la experiencia personal de un trago de vino. Un Ribera del Duero es descrito, por ejemplo, remitiendo a aromas florales,

sabores de grosella y pimienta, terciopelos o sedas. El vino trae a la memoria otras percepciones similares.

Una copa de vino invoca otras experiencias. El catador intenta sistematizarlas y expresarlas para que otros "se hagan una idea" de su sabor. Catadores los hay experimentados y eruditos; los hay charlatanes y "villamelones" (aquí me apunto). "Para saber hay que beber", asevera la tradición. Ser catador implica ciencia y años de entrenamiento. Hay escuelas para ello. Quienes carecemos de tiempo y dinero, hemos de conformarnos a aprender por nuestra cuenta y no pasar de la categoría de aficionados.

Conocedor de vinos parece ser el autodidacta Juan José Arreola. Sus memorias contadas a Fernando del Paso, quien las puso por escrito sin quitar ni pizca de la vivacidad oral del narrador, abunda en anécdotas. De ellas entresaco un párrafo donde Arreola enumera sus vinos favoritos:

> Los grandes vinos de la historia, los más ilustres, que son, en los tintos, los de La Romanée-Conti, y en los blancos, el Château-Yquem. Sobre todo el Yquem del Marqués de Lub-Saluces, que llegó a unas excelencias insuperables, al igual que los vinos de La Romanée-Conti, que es un viñedo que mide apenas cuatro manzanas. En lo que se refiere a vinos franceses, prefiero los de Borgoña a los de Burdeos (...) Pero nada como los Beaujolais, que incluso no tienen el nombre de Beaujolais: el Saint-Amour, el Moulin-á-vent, el Chiroubles, el Fleurie, el Brouilly, el Assenas, el Juliénas, el Richevel. ¿Y cómo olvidar el Morgon?[210]

Ignoro cómo logró Arreola probar vinos tan buenos, siendo pobre en sus primeros años. Un Château d'Yquem tiene precios prohibitivos en los restaurantes mexicanos. Botellas inalcanzables para un modesto catedrático. Un Sauternes d'Yquem con *foie gras* —aseguran los *gourmets*— es la antesala del cielo.

---

[210] Fernando del Paso, *Memoria y olvido. Vida de Juan José Arreola (1920-1947) contada a Fernando del Paso*, Conaculta, México, 1996, p. 53.

Vino y memoria: Borges

"Vino que como un Éufrates patriarcal y profundo/
vas fluyendo a lo largo de la historia del mundo".
Jorge Luis Borges

Jorge Luis Borges —o "Borgues", como pronunció un presidente mexicano frente a la Real Academia de la Lengua— gustaba de la comida sencilla. Me lo dijo su esposa, María Kodama. Disfrutaba el dulce de leche, el dulce de membrillo, el arroz con manteca y queso, los elotes y los platillos japoneses. Torpe de mí, olvide preguntarle a Kodama qué vinos prefería Borges y debo de contentarme con sus versos para entreverlo.

El vino —Borgoña o no— es tan importante que ni el metafísico Borges le regatea letras. Jorge Luis, el impoluto ciego, se estremece:

> ¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
> conjunción de los astros, en qué secreto día
> que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
> y singular idea de inventar la alegría?
> (...)
> Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
> como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.[211]

Jorge Luis Borges (1899-1986), muerto sin recibir el Nobel, es maestro de la ocurrencia y el preciosismo. En él convergen la erudición antigua, la ironía inglesa y el tremendismo alemán. Baco: "inventor de la alegría".

Borges —traspuesta una etapa criollista— se muestra renuente a pintar parrilladas y pulperías. El enigmático panteísta, patrólogo agnóstico, se atiene a los poderes soteriológicos del vino para fugarse de sus tortuosos laberintos:

> En el bronce de Homero resplandece tu nombre,
> negro vino que alegra el corazón del hombre

[211] Jorge Luis Borges, *Antología poética*, Alianza, Madrid, 1997, p. 36.

Siglos de siglos hace que vas de mano en mano
desde el ritón griego al cuerno germano
(...)
Sésamo con el cual antiguas noches abro
y en la dura tiniebla, dádiva y candelabro.

Vino del mutuo amor o la roja pelea,
alguna vez te llamaré. Que así sea.[212]

El vino es el "ábrete sésamo", palabras mágicas que abren la cueva de los tesoros de Alí Babá en la tradición árabe. No es coincidencia que *Las mil y unas noches*, donde se cuenta la historia de Alí Babá, fuese una de las obras predilectas de Jorge Luis Borges.

La malquerida cerveza

Los barriles de cerveza emitían suspiros
en los que burbujeaba la presión del gas.
António Lobo Antunes, *El orden natural de las cosas*

Hay de cervezas a cervezas, como también hay de vinos a vinos. La cerveza no es una bebida proletaria, sencillamente es distinta del vino. Se fabrican cervezas de primera calidad y cervezas asquerosas, igual que sucede con el vino. La cerveza, como el borgoña, requiere ocasiones propicias y alimentos adecuados. Una vez probé una Pilsen en Praga. Me encontraba a la entrada del antiguo barrio judío. La cerveza fue barata (treinta centavos de dólar), refrescante para el turista cansado de caminar por la bellísima ciudad. Se imponía una cerveza, no una copa de espumoso de Bohemia, no un trago de vodka.

Y si nos vamos a estirpes y genealogías, la cerveza es también una bebida linajuda. La cerveza es una de las bebidas más antiguas del mundo. El antiquísimo Código de Hammurabi, escrito en sumerio con caracteres cuneiformes, regula la cantidad de cebada con que debe confeccionarse.

[212] *Idem*.

Hammurabi reinó de 1729 a 1686 a.C. y se proclamó soberano de las cuatro partes del mundo: desde el Elam hasta el golfo pérsico, y desde Asiria hasta Sumeria. El monarca recibió el código del dios solar y, por lo visto, la deidad tenía interés en mantener la calidad de la cerveza en aquellos rumbos.

Desafortunadamente no a todos estaba permitida esta bebida bajo el gobierno de Hammurabi. El código la proscribe a las sacerdotisas bajo pena de ser quemadas vivas. ¡Vaya castigo!

Los eruditos discuten si la cerveza se inventó en Egipto o en Mesopotamia. Probablemente, la tierra del Éufrates se lleva la victoria, aunque en Egipto se han hallado residuos de cerveza en tumbas de la primer dinastía (3315-3100 a.C.). Según *El libro de los muertos*, que servía a los egipcios para el camino al más allá, el dios Atum exclama: "(...) en mi trono que está en el horizonte; recibo las ofrendas de mis altares, al caer la noche bebo los cántaros de cerveza en ésta mi dignidad de Señor de todo".

La bebida fue popular en Egipto, pues la tierra del Nilo era pródiga en cebada, materia prima de esta bebida. No se llame a engaño. Ni siquiera los faraones podían beber en tarros helados. El refrigerador es invento reciente. La cerveza egipcia no se servía helada. En aquella tierra los sonoritas hubieran muerto de sed: ¡cerveza al tiempo!

Traslado al mundo escandinavo. El antiguo Kalevala reza:

La cerveza conquistó
inmensa fama
mereció, ilustres honras
en virtud de su excelencia
buena bebida para las gentes graves,
daba alegría a las mujeres,
humor brillante a los hombres
regocijaba a los piadosos
y hacía brincar a los locos.[213]

[213] Citado por Christian Berger y Philippe Duboë-Laurence, *El libro del amante de la cerveza,* Olañeta Editor, Barcelona, 1998, canto XX.

Kalevala es la epopeya nacional finlandesa: una reelaboración de mitos y leyendas realizadas en 1835 por E. Lönnrot. La forma épica del poema da unidad a un material anónimo y heterogéneo, de inspiración generalmente histórica. Por ello —por histórica— la cerveza salpica a los personajes y actores de la gesta. Hombres graves y piadosos, mujeres discretas y chisporroteantes locos, la beben todos por igual: cerveza, cerveza, cerveza.

Esta bebida despierta amores y odios. Dioses egipcios y campesinos finlandeses gustan de ella, no así los españoles. Grandes plumas castellanas han denostado la cerveza. Lope de Vega la compara con orines de caballo, acaso por echar de menos, durante su estancia en Flandes, el vino de su soleada España:

> Voy a probar la cerveza
> a falta de español vino
> aunque con mejores ganas
> tomara una purga yo
> pues pienso que la orinó
> algún rocín con tercianas.[214]

Ignoro si el mexicano Juan Rulfo, autor de *Pedro Páramo* y *El llano en llamas*, conocía estos versos del Fénix de los Ingenios. En el cuento *Luvina*, Rulfo equipara también la cerveza tibia con los orines, pero no de jamelgo, sino de burro:

> Pero tómese su cerveza. Veo que no le ha dado ni siquiera una probadita. Tómesela. O tal vez no le guste así tibia como está. Y es que aquí no hay de otra. Yo sé que así sabe mal; agarra un sabor como a meados de burro. Aquí uno se acostumbra. A fe que allá ni siquiera esto se consigue. Cuando vaya a Luvina la extrañará.

Me extraña que las personas afirmen que la cerveza sabe a orines, ¿qué ya los probaron?

---

[214] Félix Lope de Vega, *Pobreza no es vileza*, Fundación Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, disponible en: http://www.cervantesvirtual.com/obra/pobreza-no-es-vileza-comedia-famosa--0/ [consultado el1 de abril de 2014].

Muy a pesar de la opinión del vate castellano, la cerveza tradicionalmente ha sido apreciada e —incluso— considerada como alimento. En Europa del norte era común desayunar sopa de cerveza. La nobleza alemana se quejaba de no encontrar en la corte francesa sopas de vino, sino café y chocolate en el desayuno. El mismísimo Carlos V, emperador del Sacro Imperio Germánico, desayunaba un tarro de cerveza; no una tacita de chocolate espumoso. Falta de cultura de los publicistas: "Carlos V, el rey del chocolate". Mejor deberían decir: "A Carlos V le gustaba la corona". El chocolate no sustituyó a la cerveza en el desayuno de los países nórdicos. El cacao era un lujo inalcanzable para los campesinos noreuropeos.

Todavía hoy es posible ver alemanes desayunándose un cerveza sin escándalo de nadie. Estaba yo en el aeropuerto de Leipzig a eso de las nueve de la mañana. Por un capricho, decidí desayunar un helado. Una pareja en la mesa contigua se sonrió por mi exótica ocurrencia. Yo también sonreí cuando les sirvieron las cervezas que habían ordenado... pero no entendieron mi ironía porque la mitad de los comensales estaban desayunándose una Pilsen.

Apéndice

Itacate de probaditas mexicanas[215]

"Bendito sea Dios que con pan nos cría, porque con pasto bastaría"

Apreciar la comida mexicana exige dos cualidades difíciles: un saludable estómago y un bolsillo lleno. No tengo lo uno ni lo otro, pero mi gastroenterólogo y mis amistades hacen maravillas. Uno me receta y los otros me invitan. Mi agradecimiento.

De entre los vapores de un cocido de chamberete (con verduras, perón, membrillos y manzanas) emanan tentaciones contra cualquier dieta. Madame Calderón de la Barca disfrutó hace 150 años de este magnífico cocido en la aristocrática casa de los Cortina. A mi abuela le servían frecuentemente el mismo platillo en su rancho de San Pedro de las Colonias hace 60 años. La receta no había cambiado. En vísperas del siglo XXI, mi madre continúa preparándolo igual. Se conservó la esencia y sus esencias.

El verdadero *quid* de la cocina mexicana no es, contra lo que piensan gringos y gachupines, el chile. Entre los comales y las cazuelas late la palabra secreta de la cocina mexicana: *barroco*.

El retruécano verbal, llamado albur; la infinita *politesse*, desesperante para los extranjeros; el boato y ceremonia son manifestaciones del barroquismo nacional, quintaesencia de lo mexicano. El *Volksgeist* —espíritu del pueblo— no encuentra mejor definición que el recargamiento, el ocultamiento, el alambicamiento. Ser mexicano es ser complicado, es saber ocultarse presentándose en público. El barroquismo exalta el sentimiento, es estética, exuberancia y ondulación.

---

[215] Una primera versión de este texto se publicó en la revista *Istmo*. Sirva como postre a este libro y a la vez como aperitivo para un futuro volumen dedicado exclusivamente a la comida mexicana.

Príncipe barroco es el mole poblano, guiso enigmático donde se conjugan los tropicales plátanos con las sequedades de las almendras, donde se dan cita el cacao y una letanía de chiles y especias, tantas, que ni el paladar más educado puede distinguir sin un recetario a mano. El mole —invención de monjas poblanas para agasajar a un virrey— consagra la complejidad. Mole, del náhuatl *molli*, "salsa", es emblema nacional. El mole resulta ininteligible para los pueblos de pastores —afirmó un intelectual francés— acostumbrados a la comida sencilla del campo, donde lo único importante es la calidad de la materia prima.

El buen cocinero mexicano escapa al dicho aquel de que "no hay mal cocinero con buen filete". Digámoslo cínicamente: la presentación y la combinación de los ingredientes es tan importante como la calidad del producto: "La comida y la mujer por los ojos han de entrar". El pipián, el mole verde, el mole negro de Oaxaca, el mole blanco (cuajado de coco y almendra), el mole de ciruela son tantas eternas variaciones, combinaciones, donde la mezcla de ingredientes origina una gama cuasi infinita de aromas, texturas, colores y sabores. Y ya que de pipián hablamos, sepa el lector que el pipián fue elogiado por un Papa. "Bienaventurados los indianos que comen pipián", exclamó el pontífice romano al probar el platillo obsequiado por unas sencillas monjas virreinales. Las pobres religiosas no habían encontrado ni joyas ni plata en su convento, sólo un recetario para regalar al Papa romano.

De la cuchara molera —cuchara de madera— que hiere las ollas de barro de tantas fondas, escurre la esencia de lo mexicano: un sí que es no, un chile que no es picante, o mejor, un dulce que pica. Nada más lejos de la comida vasca y navarra, en que lo importante es la frescura de los espárragos de Tudela o de la merluza de Fuenterrabía. Qué distancia tan enorme nos separa de las *cheeseburgers* y "perros calientes".

Pasar lista al recetario mexicano, terriblemente agredido por la *Tex-Mex food* al estilo *chili* con carne, y percatarse de la complejidad, de lo churrigueresco, de lo mexicano son una misma cosa: salsa con *xoconotzli* (tuna agria), salsa borracha (con queso añejo y pulque), salsa de tomatillo verde silvestre, de jitomate maduro, de guajillo o pico de gallo. Variar, ocultar, engañar, aparentar. Bordados y filigranas de cebollas y ajos entretejidos al chile.

¿Qué otra cosa son los chiles en nogada sino la negación del sabor propio de cada ingrediente? Las nueces de Castilla —ésas sí deben ser frescas, por eso sólo hay salsa de nogada alrededor de la fiesta de san Agustín de Hipona— molidas con dulce moscatel, crema agria, queso de cabra, batido todo con discretas especias y salpicado de granada, y quizá un poco de canela, son la corona triunfal de un tímido chile —poblano tenía que ser— capeado o sin capear, chile desollado y atiborrado con carne picada con almendras y piñones, acitrón y durazno, pasas y algún secretillo más.

El "manchamanteles" toma prestadas las frutas del chile en nogada y las engulle en su rojiza y picante salsa. Pedazos de cerdo nadan indemnes alrededor de pedazos de manzana y pera. Ignoro si, como en el caso del mole, fueron monjas las sabias artífices del manchamanteles, o si lo fueron patrióticas doncellas, como en el caso de los chiles en nogada (verde, blanco y rojo, el pabellón nacional).

"He frito mi longaniza en mejores tepalcates"

Los métodos de cocción son también infinitos. Desde un horno de barbacoa excavado en los llanos de Apam, hasta un caldo de pescado, cocido también en un hoyo, pero recubierto de hojas de plátano, cuya temperatura se alcanza arrojándole piedras incandescentes. Trompos de carne "al pastor", arracheras asadas sobre parrilla, tamales al vapor, pollos al barro, pescados envueltos en hojas de árbol, camarones secos al rayo del sol, ceviches cocidos a fuerza de limones, cazuelas de rebosante manteca para "carnitas" o modestísimos caldos hervidos. Son múltiples los caminos del fuego.

"Ora es cuando, chile verde,
le has de dar sabor al caldo"

Pariente pobre de la pimienta, la cual llegara a valer más que el oro, el chile es un incomprendido. Reduciendo el chile a dos o tres tipos, las transnacionales han convertido a Jalapa, gentilicio jalapeño, en la capital del chile, dejando a un lado a una pléyade de hermanos

pequeños y mayores. ¿Quién no ha probado aquellos chiles piquines —"chiquito pero picoso"— que se venden encurtidos en los portales de Toluca, o el "hocico de perro", más conocido como "habanero", tan popular en la cocina yucateca? ¿Y qué decir de la cándida simplicidad de un chile serrano partido en rodajas, o de un paupérrimo chilito verde que al ser toreado en un comal adquiere recia personalidad? Mulatos y cascabeles, anchos y chipotles, morita y de árbol. Secos, frescos y encurtidos constituyen toda una gama desconocida por los legos educados en cafeterías de segunda. ¡Ay de aquél que no hace reverencia al chile, pues condenado está a comer rajitas enlatadas el resto de su vida!

El chile es multiforme: se rellena hasta las grandiosidades festivas de la nogada, o se disfraza humilde y pobre de chile ancho relleno de queso. Y la *nouvelle cuisine* llega a la excelsitud de hojaldrar un chile ancho relleno de picadillo y ofrecerlo a los ojos, al olfato y al paladar en cama de una salsa ligeramente dulce y ligeramente picosa.

"El que sembró su maíz, que se coma su pinole"

La *Biblia* —escrita en el Medio Oriente— narra cómo el hombre fue hecho del barro de la tierra. El *Popol Vuh*, libro sagrado de los mayas, cuenta cómo el hombre fue hecho de maíz. Si Egipto, como pensó Heródoto, fue don del Nilo, Mesoamérica, la Nueva España y la República Mexicana son regalo del maíz. La domesticación del maíz marca el inicio de la cultura sedentaria en el Nuevo Mundo. Es la primera piedra del muro de la tortilla que separa nuestro país de los otrora territorios mexicanos.

El maíz es padre de un vasto linaje. Taco, tostada, tamal, tlacoyo, totopo, tlayuda. La "t" de taco es vorágine, un *aleph* infinito: flautas, tacos de canasta, tacos al carbón, tacos de cazuela y un largo y tupido etcétera. La "m" de maíz significa pozole jalisciense, que Coahuila interpreta a su estilo y lo convierte en un picosito menudo (para cuando se termina una juerga). Los chilaquiles, hijos del maíz, ya rojos, ya verdes, son también vianda preferida por los trasnochados y parranderos; servidos con unas rodajas de cebolla, un poco de crema y espolvoreados con queso añejo son "vuelve a la

vida". Hay todo un juego de matices: "no confundas las enchiladas con los chilaquiles".

El mexicano come tortillas como los aztecas. No ha cambiado sustancialmente la nixtamalización del maíz; el procedimiento es el mismo. Únicamente han sido sustituidas las rudas faenas del metate por las mecanizadas piedras de un molino. Blanca, azul, verde y morada, la tortilla es una hoja en donde se puede escribir cualquier cosa. Inflada y rellena con lechón, cerdo o pavo, embadurnada con un poco de frijoles negros, se convierte en panucho adornado con cebollas moradas (curaditas con limón y granos de pimienta). En forma oval, de preferencia azul, amasado con frijoles, tenemos un tlacoyo. ¿Otra variante? Amasarlo con habas molidas.

El maíz es camaleónico: ora adopta la forma de líquido espeso, el pozol[216] chiapaneco bebido lo mismo por los chamulas que por lo zoques; ora la forma de un finísimo polvo de pinole que consumen los tarahumaras; ora la forma fermentada del tejuino, bien popular en Guadalajara; o quizá la consistencia de un atole de fresa con rajitas de canela. Hijo ilegítimo del maíz es el *cuitlacoche*, parásito que bendice a la mazorca tierna, ambrosía del Olimpo náhuatl, verdaderamente comestible en tiempos de lluvias. El cuitlacoche es magnánimo y condescendiente. Visitante de la fritanguera de la esquina, el cuitlacoche alterna ahora en los restaurantes de lujo, donde se viste de crepa francesa o de raviol italiano.

"Más vale pura tortilla, que hambre pura"

Pero sin lugar a dudas, su forma más popular es la tortilla, disco solar que alumbra el universo mesoamericano. El maíz, hijo de estas tierras, ha sido recibido a regañadientes en Europa occidental, donde lo han arrumbado como forraje de animales y grano de pobres. No pocos españoles asocian el maíz a la hambruna de la guerra civil, y los irlandeses del XIX sólo famélicos aceptaron este grano. El trigo, cual estirado gachupín del siglo XVIII, se negó a compartir abolengo con el maíz indígena, y lo confinó a vivir en sus dominios indianos.

[216] O "posol", según se escribe muchas veces en Chiapas.

El maíz, también la polenta, pasó a ser dieta de pobres. Sólo los caprichos de la moda los han redimido; ahora en restaurantes parisinos se sirven granos de elote (de lata) con el ampuloso nombre de *Ensalada exótica*. La polenta, por su parte, se sirve ya en elegantes restaurantes norteamericanos.

Pero si bien Europa occidental se ha mostrado ingrata con el maíz, que más de alguna ocasión la salvó de la inanición, la Nueva España se ha mostrado más agradecida con el trigo. Desde el septentrión virreinal (Coahuila, Chihuahua, Sonora, Nuevo León, California, Texas, Nuevo México, Colorado, Arizona y Nevada) el maíz cedió parte de su imperio solar al trigo. La tortilla se volvió de trigo. La metamorfosis —la harina de trigo— no puede ser más suculenta. Masa de trigo paloteada con manteca, espléndido pan para machacado y agujas, extendida como sábana en Sonora y Chihuahua, o en discretas proporciones en Nuevo León y Coahuila, la tortilla de harina es soporte indispensable del chile con queso y del chilorio sinaloense.

La tortilla de harina significa más: es la frontera cultural entre dos Méxicos, el México criollo, hijo del siglo XVII, y del México mestizo, hijo del siglo XVI. La tortilla de harina es el símbolo de los mexicanos indómitos que se alejaron de la villa y corte, atestadas de escribanos y abogados virreinales, amparados en sus títulos y prosapias, mercedes y canonjías, graciosamente otorgadas por sus Católicas Majestades desde El Escorial o el madrileño Palacio Real. La tortilla de harina es el universo norteño, ajeno al tiempo del altiplano central, sede del omnipotente *tlatoani*.

Tan fuerte es el arraigo de la tortilla de harina en el norte que, ni a los 150 años de arrebatada Texas, la hamburguesa ha podido destronar a su competidor mexicano. La *Big Mac* se ha resignado a convivir con un "chicano burrito", híbrido de la *fast food* y de la tortilla de harina.

En una buena familia del norte, se palotea diariamente para la cena la tortilla de harina —saladas, dulces—, sin arrinconar al dios maíz, presente en los tamales norteños. Tamales que, a diferencia de los tamales del centro, son pequeños y sazonados con comino, y que recalentados en el comal —jamás al vapor— resultan especialmente sabrosos.

"Chocolate que no tiñe, claro está"

Los gringos nos expropiaron el nombre de América y los suizos el chocolate. Un buen chocolate evoca inmediatamente las suculentas tabletas amargas fabricadas en Suiza y no las pastillas de chocolate de metate del Soconusco. La jícara en que solía beberse el chocolate, incluso en España, ha dejado su lugar al vaso del *chocolate milkshake*. Perdimos el chocolate y ahora —triste realidad— importamos bombones europeos y yanquis, donde ni siquiera crece el cacao. Chiapas ha dejado de ser —injustamente— la capital mundial del chocolate.

Bernal Díaz del Castillo describe en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*[217] el modo como Moctezuma II bebía el chocolate: servido en copas de oro, ¿qué otro material es digno del cacao? Los novohispanos adoptaron el chocolate como su bebida favorita, célebre por sus cualidades reconfortantes para el cuerpo y el alma. Bebida preferida por frailes y monjas, líquido obligado en las visitas sociales, y alimento de primera necesidad para ricos y pobres.

Espumoso, batido con molinillo de madera fina —nada de licuadoras— hirviente y oloroso, espeso o menos espeso, con agua o con leche, en todo caso, el chocolate es la bebida de los dioses mexicanos. Fiel acompañante de campechanas y soletas, una tacita de chocolate para los niños que meriendan. Estimulante nutritivo, a diferencia del café, era recomendado por doctos galenos para los afanes sabios de estudiantes y profesores.

Moctezuma bebía el chocolate aromatizado con vainilla, la única especie de las orquídeas que es comestible. La vainilla totonaca es también un fruto expropiado. Hoy los mexicanos no usamos vainilla de Papantla, sino un sabor artificial que importamos de Europa. La vainilla es cara —carísima— y sólo vale la pena venderla, claro está, a quienes pagan en dólares y euros. ¿Qué sería de un *vanilla ice cream* sin vainilla de Veracruz?, ¿y qué sería de la *crème brulé* sin un toque del Tajín? Sin embargo, de vez en vez, es posible espigar

---

[217] Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, disponible en: http://books.google.com.mx/books?id=T2Kkq1wuHRkC&printsec=frontcover&dq=Historia+verdadera+de+la+conquista+de+la+Nueva+España&hl=es-419&sa=X&ei=OlI0U_3sO8aysATF1oH4Aw&ved=0CC0Q6wEwAA#v=onepage&q=Historia%20verdadera%20de%20la%20conquista%20de%20la%20Nueva%20España&f=false

alguna vaina de vainilla. Pueden comprarse en la zona del Papantla unos cristos de vainilla, celosamente custodiados en cajas de metal y delicadamente envueltos en papel encerado, precauciones mínimas para no perder el supremo aroma. Fragmentos arrancados a estas figuritas sirven para perfumar un postre, o un chocolate, o mejor aún, un postre y chocolate.

"El amor es como los pasteles, que recalentados no sirven"

En Cholula —se cuenta— existen 365 cúpulas, una para cada día del año. Según parece, no son tantas. En cambio, sí hay un postre para cada día del año. Buñuelos de queso, de requesón, de viento, de rodilla, (muy socorridos en año nuevo), huevos reales y huevos hilados, castañetas fingidas, hojaldre de mazapán o de leche, picatostes de manjar blanco, alfeñiques y alfajores, bocadillos de dama, de nuez y de coco, cajitas de "bien me sabes", canutos nevados, leche de espuma, torrejas reales, huevitos de faltriquera... son postres fabricados antaño en las recónditas cocinas de monjas y que, para desgracia nuestra, se van perdiendo de manera acelerada. Fieles custodios de los postres mexicanos se yergue la dulcería Celaya (México), dique que intenta detener el frenético suicidio de los postres conventuales. Entrar a estas dulcerías es una delicia para los ojos. El multicolor papel de china envuelve polvorones y turrones, y con obleas se protegen palanquetas de nuez, cacahuate y pepita. Poco tienen que envidiar al elegante *marron glacé* tanto el camote de Puebla como el atropellado de camote yucateco (quien los ha probado sabe a qué me refiero). Los jamoncillos y figuritas de dulce de pepita (gallinitas y borregos, frutas y verduras) son alarde de fantasía, encuentro de la cocina con las artes plásticas. Para el día de Todos los Santos, una calaquita de azúcar y calabaza en tacha; los domingos, muéganos y merengues de vendedor callejero en el parque.

Desde Saltillo hasta la meseta del Anáhuac, la leche "cocida y recocida" adquiere texturas y flagrantes sabores, ahora salpicada con piñones, ahora con un poco de canela, o sencillamente, más requemada y un poco amarga ¿no se nos antojan unas glorias de Li-

nares? Y ya que de leche quemada hablamos, un elogio a la cajeta de cabra, que desafortunadamente ya no se vende en vistosas cajitas de madera (lo que comúnmente se ofrece en cajas de madera es falsificación de la cajeta de Celaya, un vulgar jarabe azucarado —la cajeta Coronado es mucho mejor). La guanajuatense cajeta hace estupenda mancuerna con la vainilla de Papantla. ¿No es fantástico el maridaje entre las crepas de Bretaña y la cajeta de Celaya?

El amaranto se come en dulce y en guisado. ¿Qué otra cosa son los huazontles sino hierbas de amaranto con queso, rebozadas en huevo y servidas en un caldillo? Los conquistadores prohibieron el cultivo del amaranto. La razón de la prohibición fue religiosa. Con amaranto fabricaban los indígenas imágenes de sus deidades, escribe fray Bernardino de Sahagún en su *Historia de las cosas de la Nueva España*, idolitos que comían ritualmente en algunas festividades. El amaranto era cómplice de su paganismo. Ante el riesgo de que su ingestión contribuyera a revivir ritos idolátricos, se optó por prohibir su cultivo. La dieta de los indios se desequilibró. Caduco ya el culto a *tlálocs* y *tonatiúhes*, comemos ahora figuritas geométricas de semillas de amaranto, engarzadas por miel, y hay quien se ha atrevido —en un alarde de ingenio— a añadirle una dosis de chocolate al jarabe compactador.

"Cuando hay pa' carne, es vigilia"

Y ya que de religión y golosinas hablamos, bueno es recordar las austeridades de la cuaresma, templadas por una capirotada con ralladura de naranja, cacahuates y queso. Pero un postre de mortificación cuaresmal debe estar precedido de un platillo salado igualmente penitencial ¿Qué tal unas tortitas de camarón seco con romeritos? Advierta el ignaro extranjero que "romerito" no es lo mismo que el ibérico romero.

La costumbre de secar el camarón proviene de Oriente. Quizá la nao de la China nos la trajo o quizá la aprendimos de los vizcaínos; el hecho es que camarones y pescados secos son bien acogidos en México. ¿La razón? En épocas sin refrigeradores, la única manera de comer pescado tierra adentro era secarlo y salarlo. Sin embargo, un

bacalao de Terranova cocinado en México se distingue del bacalao del país vasco por los chiles "güeros". Para los viernes de cuaresma el lago de Pátzcuaro ofrece unos exquisitos charales, bien sequecitos y fritos, envueltos en una tortilla, con salsa y limón. También de esas aguas robamos un pescado blanco digno de particular elogio (y terriblemente escaso). Y si al litoral nos vamos, encontramos un pan de cazón y un filete a la veracruzana o un peje lagarto tabasqueño a las brasas. Y puestos a hacer propaganda, no resisto la tentación de encomiar los mixiotes de guachinango en salsa de *xoconoxtle* al pulque, creación de mi hermano, chef de profesión.

Desconozco si la hueva de mosquito del lago de Texcoco, apreciada desde la fundación de Tenochtitlan hasta bien entrado el siglo XIX por ricos y pobres del Valle de México, puede comerse en viernes de vigilia. A Madame Calderón de la Barca le ofrecieron el platillo y, cortésmente, declinó la invitación, pues su sangre anglosajona —era escocesa— le impidió hacer averiguaciones. Seguramente tampoco comió chapulines de Oaxaca, bien a pesar de que San Juan Bautista —se lee en el evangelio— comía langostas (saltamontes). Menos aún comió la Marquesa los jumiles de Taxco y los escamoles (hueva de hormiga, caviar mexicano, de altísimo precio y extraordinario sabor). Hasta aquí mis escrúpulos de vigilia y abstinencia.

Dejo el caldo cantinero a un lado, pues si bien no lleva carne, los lugares donde se consume poco o nada tienen de cuaresmales. Las cantinas antiguas estaban cerradas a "mujeres, uniformados y niños", eran recintos —qué tiempos aquellos— herméticos al feminismo y a la policía.

"Me he de comer esa tuna aunque me espine la mano"

A la variedad de postres corresponde una variedad de frutas. Ates y jaleas son nombres para designar la misma y maravillosa mixtura de azúcar y frutas. Los ates de membrillo, guayaba, pera y tejocote son un acompasado compañero para un queso fresco de San Juan del Río o —más atrevidamente— para un queso Chihuahua. El queso trenzado y el de Cotija hay que reservarlo para otros menesteres, así

como los extraordinarios quesos de Chiapas que merecen un sitio especial en la mesa.

El trópico —digámoslo con descaro— es pródigo y se vierte en los fruteros. Olorosos mangos de Manila y voluptuosos mangos petacones, mameyes, papayas, chicozapotes, zapotes negros y blancos, son exuberancias del trópico; las tunas, rojas o verdes, las pitayas y chirimoyas son flaquezas del desierto. Plátano macho frito con arroz y frijoles o relleno de mariscos, platanitos dominicos con "sopa aguada de fideos", o sencillamente un plátano Tabasco. Guanábana, sandía, melones, granada china o verde, ciruela, fresa de Irapuato, capulines, toronja, naranja valenciana o china, mandarina, caña de azúcar. El tamarindo es un fruto incierto y ácido: revuelto con chile es ansiosamente devorado por los niños durante el recreo y el agua de tamarindo es particularmente refrescante en tierra caliente. No erró López Velarde al comparar a México con el cuerno de la abundancia.

"Muy redondo para huevo, y muy largo p'aguacate"

Renglón aparte al aguacate, esmeralda aceitosa cubierta de negro, que se descubre inverosímil y versátil: ¿es salada o dulce? Fascinante y atrayente, bastan unas rebanadas de aguacate para encopetar a la más pobre de las ensaladas. ¿Qué decir de una elegante crema de aguacate? ¿Y de unos tacos placeros de crujiente chicharrón con guacamole? Glorificado sea Uruapan y sus ubérrimas huertas aguacateras. Pero, que quede claro, aguacates hay de muchas clases. En la plaza de México a final del siglo XVIII se podían comprar al menos tres tipos distintos de aguacate.

"Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también"

Más allá de la comida está la bebida. Duros fueron los reyes españoles al prohibir la explotación de las vides en México. El norte —como Parras, Coahuila— escapó furtivamente a tan déspota mandamiento. El vino fue importado y nuestros vinos fueron y han sido pobres, aunque hoy mejora a pasos agigantados. Pruebas de esta escasez es la inmoral costumbre de guardar el vino para ocasiones especiales, y las múltiples dificultades que cualquier restaurante tiene para vender un vinillo con la comida, lo que nos obliga a ser el segundo consumidor de refrescos embotellados en el mundo.

El tequila y los mezcales surgieron como por encanto de magueyes destilados. Indígena fue el maguey y español el alambique: mestizos fueron tequilas y mezcales. El tequila es oro reposado. El gusano de maguey, sello de autenticidad del mezcal de Oaxaca, líquido guardado en vientres de barro negro. En uno y otro caso, son acompañantes más o menos fieles de ocasiones festivas. Los mezcales también fueron cruelmente perseguidos por los Habsburgo y Borbones, temerosos de que nuestros licores compitieran con los aguardientes españoles. Y su temor estaba bien fundado, a juzgar por el éxito del tequila.

Para las mujeres y los niños, una copita de rompope, obra también de angelicales monjas, sutil bebida que, afortunadamente, escapó a las persecuciones mercantiles de la corona española. Y si las señoritas quieren una bebida un poquitín más fuerte, ¿qué tal el licor de "pasita" que se vende en el Callejón de los Sapos en la Angelópolis?

¿Por qué con tamal me pagas, teniendo bizcochería?"

Trigo, azúcar, leche, manteca y huevo, batidos al ritmo mexicano, son una mística génesis que genera —de dónde génesis— un sinnúmero de bizcochos. Estamos en los hornos de una panadería. El pan dulce —y el salado también— debe ser fresco. A las siete de la noche, criadas y amas de casa atestan las panaderías para elegir

las piezas que serán engullidas golosamente en la noche, sopeadas —cuando quien preside la mesa se descuida— en chocolate o café con leche (al estilo de café de chinos). Conchas, trenzas, condes, ladrillos, huesitos, ojos de pancha, roscas, chilindrinas, campechanas, bigotes, novios, orejas, polvorones, marqueses, mamones, piedras, volcanes, puchas y hojaldras son algunas de las decenas de figuras horneadas a lo largo del país, y no hay bizcochero de respeto que no haya aportado una nueva figura a este desfile.

Noticia triste es que el pan de huevo ya no se fabrica con blanquillos de gallina o guajolote, sino con huevo deshidratado, y que la tradicional manteca de cerdo ha sido sustituida con margarinas. En fin, todo sea por aquello de los colesteroles. Unámonos al lamento popular: "Si eso dice pan de huevo, ¿qué dirá bizcocho duro?".

Nos queda el consuelo de las panaderías regidas por el calendario. Las fiestas de santos patronos merecen un pan de pulque a las afueras de las iglesias, y en noviembre el pan de muerto, elaborado con agua de azahar (ligeramente parecido a la *columba* pascual italiana), seguido por la pomposa rosca de reyes adornada con acitrones e higos secos. La rosca es "como el pan de Acámbaro, con la ganancia por dentro". El "niño" de la rosca es la primicia de la Candelaria, flor de tamales y atole (¿que tal unas corundas y uchepos con crema y queso para variar la "tamalada" del próximo febrero?).

"Después de comer, ni un sobre escrito leer"

¿Qué sería del gazpacho andaluz sin el jitomate y los pimientos importados de México? ¿Qué sería de un espagueti a la boloñesa sin el jitomate? ¿Y de la comida húngara sin la *páprika* (chile mexicano tratado)? ¿Y de los *zucchini* sin las calabazas? ¿Y de la *Herrencreme* sin chocolate, por mucho coñac que se le agregue? ¿Y de un anglosajón pavo a la *Cumberland* con salsa de grosella sin nuestro nacional guajolote?

Cacao, jitomate, frijol, calabaza, guajolote, chile fueron algunos de los productos que el mundo prehispánico regaló —por decirlo de una manera cursi— a Europa. El nuevo mundo se enriqueció a su vez con reses, cerdos, gallinas, almendras y nueces, trigo y cebada,

manzanas y azúcar. Se amasó una fortuna gastronómica de la noche a la mañana. El resultado de esa confluencia es la cocina mexicana, uno de los escasos signos de identidad, más aún, una de las pocas realidades auténticamente mestizas de nuestro país. Es el café de olla, donde confluye el café de Medio Oriente, la canela de Ceilán y el piloncillo en un chorreado jarrito de Tlaquepaque. Es la cochinita pibil, integración de lo maya y lo ibérico en los mágicos braseros del sureste. Son los tamales chiapanecos que esconden, bajo las hojas de plátano, tierna masa de maíz mechada con almendras, aceitunas y ciruelas pasas. Es la machaca con huevo (Europa aporta los ingredientes) acompañados de unos frijoles aguados (cortesía de Tenochtitlán). Es la longaniza verde de Toluca, tomatillo verde mazahua y cerdo europeo.

La comida mexicana no es —como quieren algunos— el destructivo sabor del chile toscamente revuelto con tortillas y frijoles. La cocina mexicana es una manera de ver la vida, es el barroco llevado a su último extremo, es una etiqueta cortesana que no pueden vivir ni los racionalistas (hijos de la *fast food*) ni los bárbaros puritanos (hijos de la comida *low fat*). Tal vez viniera bien a la tan llevada y traída identidad del mexicano sabernos orgullosamente "hijos del maíz".

Se ha dicho tantas veces que, en México, el fondo es la forma. Así es en nuestra cocina: el fondo es también la forma. Larga vida a los tacos y tostadas.

Invitados a la mesa

A
Agustín de Hipona 241
Alberto el Grande 223
Alcázar, Baltasar del 129
Alcifrón 170, 171, 204
Alejandro Magno 155
Alfonso X, "el Sabio" 108
Alighieri, Dante 188, 189
Al-Khayyam, Omar 19, 221, 222
Anaxágoras 107
Apicio, Cayo 45
Aquino, Tomás de 12, 73, 75, 106, 115, 194
Aristófanes 55, 56, 57, 67, 110, 169
Aristóteles 12, 13, 14, 18, 21, 22, 65, 107, 111, 133, 169, 181, 186, 208
Arreola, Juan José 46, 230
Artaud, Antonin 50
Auster, Paul 102
Austria, María Teresa de 106, 167

B
Bacon, Francis 111
Barnes, Julian 129
Bartra, Roger 74
Baudelaire, Charles 25, 216, 217, 218, 219, 220
Beda "el Venerable" 17, 18
Bellow, Saul 81, 129, 130
Berger, Christian 197, 233
Bernhard, Thomas 71, 72, 87
Bismarck, Otto von 74
Bloom Allan 81
Borges, Jorge Luis 158, 159, 175, 231, 232
Breton, André 10
Brillat-Savarin, Jean A. 45, 65, 73
Bruto 189
Buñuel, Luis 123
Bustos, Hermenegildo 23
Byron, Lord 146

C
Calasso, Roberto 116
Calderón de la Barca, Pedro 126
Calderón de la Barca, Madame 239, 248
Calvino, Italo 36, 37
Camba, Julio 33, 152
Campanella, Tommaso 111, 114, 115
Carlomagno 189
Carlos V 235
Castañón, Adolfo 37, 124, 125
Catalina la Grande 101
Cela, Camilo José 80, 81
Cervantes Saavedra, Miguel de 61, 73, 126, 180, 234
César Augusto 203
César, Julio 33, 34, 155
Chaplin, Charles 208
Chéjov, Pavlovic Anton 70, 87, 148
Chesterton, Gilbert K. 60, 61, 194
Christie, Agatha 83, 92, 133, 134, 165, 167
Clicquot, Philippe 147, 148
Colón, Cristóbal 19, 22
Conradis, Heinz 39
Cook, Thomas 17
Cortázar, Julio 144, 178, 179
Cortés, Hernán 39
Cristo 12, 77, 78, 205
Cruz Cruz, Juan 60, 205
Cruz, Juan de la 213, 214
Cruz, Juana Inés de la 186, 194
Cruz, Oscar René 161, 217
Cunqueiro, Álvaro 63, 148
Curnonsky, Maurice 169, 177

D
Delacroix, Eugène 199
Díaz del Castillo, Bernal 245
Dinesen, Isak 179, 195
Dionisio de Siracusa 69
Dostoyevski, Fedor 101
Duböe-Laurence, Philippe 197, 233
Dunsany, Lord 200

E
Enrigue, Álvaro 208, 209
Enrique IV 222
Enrique VIII 26, 111
Esdras 78

F
Feuerbach, Ludwig 10, 11
Filipo de Macedonia 155, 156, 169
Fischer, Tibor 185, 189
Flaubert, Gustave 129, 220
Flavio Josefo 198
Flores, Salvador, "Chava" 85
Freud, Sigmund 201
Fuentes, Carlos 104, 105

G
Garcés, Mauricio 31
García Lorca, Federico 123
García Márquez, Gabriel 175
Gautier, Théophile 148, 220

Gironella, Alicia 153
Goethe, Johann 75
Gogol, Nikolai 148
Góngora, Luis de 94
Golding, William 163, 164
Gorgias 65, 66
Gorki, Máximo 109
Gorostiza, José 121, 184
Goscinny, René 33, 34, 43
Grimm, Jacob 72
Grimm, Wilhelm 72
Guevara, Antonio de 74
Guzmán, Martín Luis 95
Güiraldes, Ricardo 137, 140, 141
Guthrie, W. K. C. 185

H
Habsburgo, Maximiliano de 143
Hemingway, Ernest 40
Hernández, José 137, 139
Hernández, Miguel 83, 84, 161, 162, 167, 171, 226, 227, 228
Heródoto 18, 242
Hesíodo 15, 54, 198, 210, 211
Hipócrates de Cos 58, 59, 61, 62, 132, 135, 151, 223
Hitler, Adolf 159, 173
Hölderlin, Fridrich 210, 211, 212, 213, 218
Homero 52, 85, 86, 170, 231
Hopkins, Anthony 106
Houellebecq, Michel 16, 53
Hsun, Lu 200
Huerta, Efraín 176
Huxley, Aldous 116

I
Ibargüengoitia, Jorge 24
Iriarte, Juan de 63
Irizar, Luis 124, 125, 129
Ishiguro, Kazuo 106

J
Jardiel Poncela, Enrique 30, 31, 32, 58, 106, 199, 200
Jenófanes de Colofón 185
Jenofonte 48
Jesús, Felipe de 155
Jesús, Teresa de 74, 195
Jiménez, Juan Ramón 123
Joyce, James 83, 186
San Juan Bautista 248
Juan Pablo II 188
Judas 189

K
Kafka, Franz 157, 158
Kennedy, J. F. 92
Knox, Ronald 174
Kolbe, Maximiliano María 173

L
Laforet, Carmen 159, 160
Lampedusa, Giuseppe Tomasi di 87, 88, 92
Lem, Stanislaw 117, 118
Lenin, Vladimir 109
León, Fray Luis de 214, 215
Lésmian, Boleslaw 200
Lévi-Strauss, Claude 9, 10
Lichtenberg, George C. 106
Lindt, Rodolphe 153
Lobo Antunes, António 135, 232
Lodge, David 17, 77
London, Jack 164
Lope de Vega, Félix 190, 192, 193, 194, 234
López de Corella, Alfonso 59
López Velarde, Ramón 249
Luis XIV 89, 97, 98, 106, 179
Luis XVI 143, 167, 197

M
Machado, Antonio 225, 226
Magallanes, Fernando de 38, 39, 200
Mann, Thomas 78, 79, 82, 93
Marcial 186
Marco Polo 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 37, 195, 196
María Antonieta 167, 197
Martínez Llopis, Manuel 124, 125, 129
Martínez Ruiz, José 64
Marx, Karl 10, 11, 134
Maupassant, Guy de 201
Médici, María de 106
Médici, Catalina de 23
Melville, Herman 38
Moctezuma II 245
Moisés 124
Molière 65
Molina, Tirso de 191, 205
Monselet 127
Moro, Tomás 111, 112, 113, 114
Musanda, Pedro de 45
Mussolini, Benito 159
Mutis, Álvaro 184

N
Napoleón III 141
Nehemías 78
Nerón 95

Neruda, Pablo 166, 168, 171, 182, 183, 184, 227, 228
Nestlé, Henri 153
Newman, John Henry 82, 86
Newton, Isaac 14
Nietzsche, Friedrich 212, 213
Nola, Ruperto de 204
Norfolk, Lawrence 38, 96
Novo, Salvador 153

O
Orwell, George 108
Ostrovski, Nikolai 109, 168
Otero Silva, Miguel 225
Ovidio 84

P
Palacio, Pablo 198
Parménides 184
Paso, Fernando del 46, 230
Paz, Octavio 37, 153, 177
Pellicer, Carlos 121, 122, 123, 184
Perec, Georges 144, 162, 180
Pérez Galdós, Benito 74, 75
Pessoa, Fernando 177, 178, 180, 181
Peter, Daniel 153
Petronio 95
Pigafetta, Antonio 38
Píndaro 204, 212
Platón 11, 47, 48, 65, 66, 67, 68, 69, 110, 112, 115, 213
Plutarco 155, 156
Poe, Edgar Allan 144, 145, 228
Pompadour, Madame de 148
Ponsardin, Nicole-Barbe 148
Porres, Martín de 155
Protágoras 175
Proust, Marcel 186
Pushkin, Alexander 148

Q
Quevedo y Villegas, Francisco de 172, 173, 181, 182, 205, 206
Quincey, Thomas de 217, 220
Quino 134

R
Rabelais, François 135, 187
Reyes, Alfonso 9, 153, 207
Rimbaud, Arthur 216
Rivera, Diego 121
Rodríguez, Marcela 184
Rojas González, Francisco 50
Rojas Zorrilla, Francisco de 125, 126
Rotterdam, Erasmo de 113
Roth, Joseph 216
Ruesch, Hans 145, 146
Rulfo, Juan 234

S
Sade, Marqués de 70, 72, 188
Sahagún, fray Bernardino de 247
Saint-Exupéry, Antoine de 87
Salgari, Emilio 32
Schiller, Friedrich von 14
Schivelbusch, Wolfgang 220
Schultz, Uwe 80
Shakespeare, William 43, 45, 49, 222, 223, 224, 225
Singerman, Bertha 121
Sócrates 9, 47, 48, 49, 65, 66, 169, 175
Sófocles 18, 212
Stalin, José 108, 228
Stendhal, Henri Beyle 72, 73
Stevenson, R. L. 39
Stout, Rex 130, 131
Swift, Jonathan 25, 26, 27, 28, 29, 198

T
Tablada, José Juan 120, 121
Tabucchi, Antonio 135, 136, 146, 147, 149, 151, 152, 153
Tales de Mileto 185
Talleyrand, Charles 11
Teofrasto 169, 170, 171
Tolstoi, León 71, 101
Toole, John Kennedy 102, 103
Trotula 46

U
Uderzo, Albert 33, 34, 43

V
Vasconcelos, José 121
Vega, Garcilaso de la 120
Verne, Julio 18, 32, 148
Víctor Hugo 165
Virgilio 203

W
Waugh, Evelyn 91
Wilde, Oscar 100, 103, 104, 141
Wolfe, Tom 98

Z
Zalamea, Luis 128
Zola, Émile 89, 141, 142, 143

Gula y cultura

Introducción culinaria
a la literatura universal

terminó de imprimirse en 2014
en Litográfica Ingramex S. A. de C. V.
Centeno 162-1, Col. Granjas Esmeralda,
Del. Iztapalapa, C. P. 09810, México, D. F.